



# RIO BRIATI RICOTTA CHEESECAKE MIT MANGO



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Unterstreicht den Eigengeschmack vom Ricotta



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

- 150 g** Butterkekse, zerbröselt
- 70 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g** QimiQ Sahne-Basis
- 550 g** Rio Briati Ricotta
- 240 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 140 g** Sauerrahm 15 % Fett
- 180 g** Ei(er)
- 20 g** Maisstärke
- 200 g** Zucker
- 5 g** Vanillezucker

### FÜR DIE MANGO

- 100 g** Mango(s), gewürfelt
- 60 g** Zucker
- 1 g** Zimt
- 20 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken. 4 Stunden gut durchkühlen lassen.
2. Für die Mango: Mango mit Zucker, Zimt und Zitronensaft marinieren und auf dem Keksboden verteilen.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und in der Form verteilen.
4. Im Wasserbad bei 120 °C ca. 60 Minuten backen.
5. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.