



# RIO BRIATI RICOTTA-KÜRBIS-CHEESECAKE



## QimiQ VORTEILE

- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



## ZUTATEN FÜR 10 PORTIONEN

### FÜR DEN BODEN

- 150 g** Oreo®-Kekse, zerbröseln
- 40 g** Butter, geschmolzen

### FÜR DIE FÜLLUNG

- 200 g** QimiQ Sahne-Basis
- 550 g** Rio Briati Ricotta
- 150 ml** Schlagobers 36 % Fett
- 220 g** Ei(er)
- 350 g** Kürbispüree
- 20 g** Maisstärke
- 200 g** Zucker
- 5 g** Vanillezucker
- 20 ml** Zitronensaft

## ZUBEREITUNG

1. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen und auf dem Keksboden verteilen.
3. Im Wasserbad bei 120 °C ca. 60 Minuten backen.