



DOUBLE DECKER-CHEESECAKE



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Füllungen werden fester und stabiler
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Frischer, süßer Mürbteig
Butter, für die Form

FÜR DIE TOPFENSCHICHT

250 g QimiQ Sahne-Basis
60 g Butter, geschmolzen
3 Eigelb
500 g Topfen / Quark 20 % Fett
1 Zitrone(n), fein geriebene Schale
80 g Rosinen
1 EL Vanillepuddingpulver
2 cl Rum
3 Eiweiß
100 g Zucker

FÜR DIE FRISCHKÄSESCHICHT

350 g QimiQ Classic, ungekühlt
80 g Butter, geschmolzen
150 g Frischkäse
80 ml Milch
70 g Zucker
3 g Vanillezucker

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Mürbteig in eine befettete Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 10-15 Minuten blind backen (Teig mit Backpapier bedecken und getrocknete Bohnen oder Linsen darauf verteilen). Die Bohnen oder Linsen entfernen und auskühlen lassen.
3. Für die Topfenschicht: QimiQ Sahne-Basis mit geschmolzener Butter, Eigelb, Topfen, Zitronenschale, Rosinen, Vanillepuddingpulver und Rum gut vermischen.
4. Eiweiß mit dem Zucker steif schlagen und unterheben.
5. Masse auf dem Mürbteigboden verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. Auskühlen lassen.
6. Für die Frischkäseschicht: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Geschmolzene Butter langsam einrühren und die restlichen Zutaten dazumischen.
7. Frischkäseschicht auf der Topfenschicht verteilen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.