



DOUBLE DECKER CHEESECAKE ASIA



QimiQ VORTEILE

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



40



mittel

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

1 Frischer, süßer Mürbteig

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

200 g Frischkäse

100 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 lassen.