



DOUBLE LAYER BANANA MINT CHEESE CAKE

QimiQ VORTEILE

- No content maintained
- No content maintained



30



mittel

ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

FÜR DEN BODEN

159 g Butterkekse, zerbröselt
70 g Butter, geschmolzen
Butter, für die Backform

FÜR DEN CHEESE CAKE

250 g QimiQ Sahne-Basis
120 g Zucker
1 Vanilleschote(n)
30 g Maisstärke
350 g Frischkäse
100 g Sauerrahm 20 % Fett
150 g Vollei(er)
1 Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
40 g Glucosesirup
130 g Bananenpüree

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip Konditorcreme
125 g QimiQ Classic
100 g Frischkäse
60 g Zucker
30 g Zitronensaft
5 g Gelatine 220 Bloom
6

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 100 °C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Cheese Cake Füllung: Alle Zutaten zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen.
4. Die Masse auf den Keksboden gießen und im vorgeheizten Backofen ca. 50-60 Minuten backen.
5. Kuchen über Nacht durchkühlen lassen.
6. Für das Topping: Alle Zutaten (außer die Gelatine) zusammen mit einem Stabmixer glatt mixen. In einen Rührkessel geben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen. Die geschmolzene Gelatine zügig unterrühren.
7. Die Masse auf den Cheese Cake gießen und kühlen.