



DOUBLE LAYER GREEN TEA 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)
- 40 g** Maisstärke
- 350 g** Frischkäse
- 100 g** Sauerrahm 20 % Fett
- 150 g** Vollei(er)
- 20 g** Zitrone(n), Saft und fein geriebene Schale
- 40 g** Glucosesirup
- 8 g** Grün Tee / Matcha Pulver

FÜR DAS TOPPING

- 250 g** QimiQ Whip Konditorcreme
- 125 g** QimiQ Classic
- 100** Sahne 36 % Fett
- 80** Honig
- 20 g** Zitronensaft
- 5 g** Gelatine 220 Bloom
- 30 g** Karamellsirup

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 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.