



HEIDELBEER-CHEESECAKE / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Gelingsicheres echtes Sahneprodukt, nicht überschlagbar



20



leicht

ZUTATEN FÜR 10 FORMRINGE, 8 CM Ø

FÜR DEN KEKSBODEN

160 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

FÜR DEN CHEESECAKE

300 g QimiQ Whip Konditorcreme, gekühlt

300 g QimiQ Classic, gekühlt

450 g Frischkäse

100 ml Milch

180 g Zucker

1 Zitrone(n), Saft davon

FÜR DEN HEIDELBEERSPIEGEL

220 g Heidelbeeren, tiefgekühlt

2 Blatt Gelatine à 3 g

100 g Heidelbeermarmelade

ZUBEREITUNG

1. Für den Keksboden: Keksbrösel und geschmolzene Butter gut vermischen. In jeden Ring jeweils ca. 20 g mit einem Glas drücken.
2. Für den Cheesecake: Kaltes QimiQ Whip und QimiQ Classic zusammen leicht aufschlagen und darauf achten, dass auch die Masse am Kesselboden erreicht wird.
3. Restliche Zutaten dazugeben und bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die Masse auf die Ringe gleichmäßig verteilen.
5. Für den Heidelbeerspiegel: Heidelbeeren erhitzen und eingeweichte Gelatine darin auflösen. Heidelbeermarmelade dazumischen.
6. Anschließend die Törtchen mit dem Heidelbeerspiegel gelieren.
7. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
8. **Tipp:** Anstatt dem Frischkäse kann auch Topfen verwendet werden.