



AMERICAN CHEESECAKE (THERMOMIX)



QimiQ VORTEILE

- Einfache und schnelle Zubereitung
- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Unterstreicht den Eigengeschmack der Zutaten



20



leicht

ZUTATEN FÜR 1 TORTENFORM, 26 CM Ø

FÜR DEN BODEN

150 g Butterkekse, zerbröselt

70 g Butter, geschmolzen

Butter, für die Form

FÜR DIE FÜLLUNG

500 g QimiQ Whip Konditorcreme

220 g Zucker

2 Pkg. Vanillezucker

60 g Maisstärke

500 g Topfen / Quark 20 % Fett

250 g Sauerrahm

5 Ei(er)

2 Zitrone(n), Saft und Abrieb davon

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 110 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für den Boden: Keksbrösel und geschmolzene Butter 5 Sek./Stufe 5,5 zerkleinern. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
3. Für die Füllung: Alle Zutaten in den Mixtopf geben und 15 Sek./Stufe 3 vermischen.
4. Masse in die Form füllen und im vorgeheizten Backofen ca. 110 Minuten backen.
5. WICHTIG: Die Füllung ist nach Ende der Backzeit noch weich und wird erst nach ca. 6 Stunden fest.