



ZIEGENKÄSE-KUCHEN



QimiQ AVANTAGES

- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Les gâteaux gardent plus longtemps leur fraîcheur
- Préparation simple et rapide



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 10 PORTIONS

150 g Petit-beurres, émietté

50 g Beurre

200 g QimiQ Sauce Base

554 g Fromage frais

200 g Sucre

12 g Fécule de maïs

4 g Sucre vanillé

140 g La Bonne Vie fromage de chèvre

180 g Œuf(s) complet(s)

239 g Crème entière

PRÉPARATION

1. Für den Boden: Keksbrösel mit Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Frischkäse glattrühren. QimiQ Saucenbasis, La Bonne Vie Ziegenkäse, Eier und Sahne dazugeben und gut mixen.
3. Zucker, Vanillezucker und Stärke vermischen und zur QimiQ Masse geben. Gut vermischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im Wasserbad bei 120 °C ca. eine Stunde backen.