



DOUBLE LAYER BANANA MINT CHEESE CAKE

QimiQ AVANTAGES

- No content maintained
- No content maintained



30



moyen

INGRÉDIENTS POUR 1 MOULE À CHARNIÈRE Ø 22 CM

FÜR DEN BODEN

159 g Petit-beurres, émietté

70 g Beurre, fondu

Beurre, pour le moule

FÜR DEN CHEESE CAKE

250 g QimiQ Sauce Base

120 g Sucre

1 Gousse(s) de vanille

30 g Fécule de maïs

350 g Fromage frais

100 g Crème fleurette, 20% de matière grasse

150 g Œuf(s) complet(s)

1 Citron(s), jus et zeste finement râpé

40 g Sirop de glucose

130 g

FÜR DAS TOPPING

250 g QimiQ Whip

125 g QimiQ Base crème

100 g Fromage frais

60 g Sucre

30 g Jus d'un citron

5 g Gelatine 220 Bloom

6

PRÉPARATION

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.