



# DOUBLE LAYER GREEN TEA 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

**40 g** Fécule de maïs

**350 g** Fromage frais

**100 g** Crème fleurette, 20% de matière grasse

**150 g** Œuf(s) complet(s)

**20 g** Citron(s), jus et zeste finement râpé

**40 g** Sirop de glucose

**8 g**

### FÜR DAS TOPPING

**250 g** QimiQ Whip

**125 g** QimiQ Base crème

**100** Crème entière

**80** Miel

**20 g** Jus d'un citron

**5 g** Gelatine 220 Bloom

**30 g** Sirop de caramel

## 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 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.