



TOPFENGITTERKUCHEN (CONVOTHERM)



QimiQ AVANTAGES

- Lie les liquides, les fonds de gâteaux restent plus longtemps secs et frais



15



simplement

INGRÉDIENTS POUR 18 PORTIONS

FÜR DEN TEIG

5	Œuf(s)
250 g	Sucre
10 g	Sucre vanillé
	Zeste de citron
pincée	Sel
125 ml	Huile de tournesol
125 ml	Eau, tiède
320 g	Farine
5 g	Levure chimique

FÜR DIE TOPFENCREME

150 g	QimiQ Base crème, non réfrigéré
500 g	Fromage blanc, 20 % de matières grasses
100 g	Sucre glace
3	Œuf(s)
20 g	Sucre vanillé
	Zeste de citron

PRÉPARATION

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Öl und Wasser beimengen.
3. Mehl-Backpulver-Mischung unterheben. Die Masse auf einem befettetes Backblech glatt streichen.
4. Für die Topfencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Staubzucker, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale dazumischen. In einen Spritzsack mit glatter Lochtülle füllen und die Masse gitterförmig auf den Teig dressieren.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 30 Minuten backen.