



KÄSEKUCHEN MIT ERDBEEREN

QimiQ AVANTAGES

- 100 % naturelle, sans conservateurs, additifs et émulsifiants
- Consistance agréablement crémeuse avec moins de matières grasses
- Stable à la cuisson



25



simplement

INGRÉDIENTS POUR 12 PORTIONS, 26 CM Ø MOULE À CHARNIÈRE

FÜR DEN BODEN

200 g Petit-beurres, émietté

100 g Beurre, fondu

FÜR DIE FÜLLUNG

250 g QimiQ Base crème, non réfrigéré

60 g Beurre, mou

120 g Sucre

3 Jaune(s) d'œuf

500 g Fromage blanc, 20 % de matières grasses

1 petit(s)

paquet(s) Pudding à la vanille en poudre

1 cc Zeste de citron

3 Blanc(s) d'œuf

FÜR DEN BELAG

400 g Fraises

100 g Sucre glace

PRÉPARATION

1. Backofen auf 170° C (Ober- und Unterhitze) vorheizen.
2. Für den Boden Keksbröseln mit Butter verkneten. In die gefettete Springform drücken, dabei einen 2 cm hohen Rand formen. 20 Minuten kalt stellen.
3. Für die Füllung Butter mit Zucker gut verrühren. Eidotter dazugeben und die Masse gut aufschlagen.
4. Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Vanillepuddingpulver und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen. Butterabtrieb unterheben.
5. Eiklar steif schlagen und unter die Topfenmasse heben.
6. Masse in die Form geben und im vorgeheizten Backofen ca. 60 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Kuchen aus der Form lösen und auf eine Tortenplatte legen.
7. Für den Belag 3 große Erdbeeren zum Dekorieren vierteln und beiseite legen. 200 g Erdbeeren mit 100 g Staubzucker pürieren. Restliche Erdbeeren würfelig schneiden und mit dem Erdbeerpüree vermischen. Erdbeerpüree auf den Kuchen geben und mit Erdbeerviorteln ausdekorieren.