



CREAM CHEESE SOUFFLÉ CAKE (LRN)

QimiQ VANTAGGI

- Flaumige und saftige Konsistenz
- Tiefkühlstabil, gefrorenes Soufflé kann ohne Qualitätsverlust aufgetaut werden



15



semplicement

INGREDIENTI PER 635 G

100 g	QimiQ Sauce Base
200 g	Formaggio fresco
45 g	Panna, 36 % di grassi
33 g	Zucchero cristallino
18 g	Maizena
110 g	Uovo intero
80 g	Bianco dell'uovo
33 g	Zucchero a velo
3 g	Zucchero vanigliato
8 g	Succo di limone
4 g	Scorza di limone
1 g	Sale

PREPARAZIONE

1. Frischkäse, Sahne, QimiQ Saucenbasis, Kristallzucker und Stärke vermischen und auf 90°C erhitzen.
2. Vollei dazugeben, gut vermischen und unter ständigem Rühren über dem Herd bei 80°C abbinden.
3. Eiweiß mit Staubzucker schmierig schlagen und unter die abgekühlte Masse rühren.
4. Mit Vanillezucker, Zitronensaft, Zitronenschale und Salz abschmecken.
5. Souffleformen innen mit Butter bestreichen, mit Staubzucker bestreuen und die Masse einfüllen. Im vorgeheizten Ofen im Wasserbad bei 120°C ca. 25-30 Minuten backen.