



ZIEGENKÄSE-KUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Kuchen bleiben länger saftig
- Einfache und schnelle Zubereitung



15



semplicement

INGREDIENTI PER 10

150 g Biscotti al burro,

50 g Burro

200 g QimiQ Sauce Base

554 g Formaggio fresco

200 g Zucchero

12 g Maizena

4 g Zucchero vanigliato

140 g La Bonne Vie formaggio di capra

180 g Uovo intero

239 g Panna, 36 % di grassi

PREPARAZIONE

1. Für den Boden: Keksbrösel mit Butter gut vermischen. Masse mit einem Glas in eine befettete Form drücken.
2. Für die Creme: Frischkäse glattrühren. QimiQ Saucenbasis, La Bonne Vie Ziegenkäse, Eier und Sahne dazugeben und gut mixen.
3. Zucker, Vanillezucker und Stärke vermischen und zur QimiQ Masse geben. Gut vermischen.
4. Masse auf dem Keksboden verteilen und im Wasserbad bei 120 °C ca. eine Stunde backen.