

DOUBLE LAYER GREEN TEA CHEESE CAKE

QimiQ VANTAGGI

- · No content maintained
- · No content maintained





30

medi

INGREDIENTI PER 1 SPRINGFORM Ø 22 CM

_	
FÜR DEN BODEN	
159 g	Biscotti al burro,
70 g	Burro,
	Burro, für die Backform
FÜR DEN CHEESE CAKE	
250 g	QimiQ Sauce Base
120 g	Zucchero
1	Baccello di vaniglia
40 g	Maizena
350 g	Formaggio fresco
100 g	Panna acida, 20% di grassi
150 g	Uovo intero
20 g	Limone (Limoni),
40 g	Sciroppo di glucosio
8 g	
FÜR DAS TOPPING	
250 g	QimiQ Whip
125 g	QimiQ Classic
100	Panna, 36 % di grassi
80	Miele
20 g	Succo di limone
5 g	Gelatine 220 Bloom
30 a	Sciroppo di caramello

PREPARAZIONE

- 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.