



DOUBLE LAYER GREEN TEA CHEESE CAKE

QimiQ VANTAGGI

- No content maintained
- No content maintained



30



medio

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 g** 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.