



CHEESECAKE AMERICANO



QimiQ VANTAGGI

- Preparazione semplice e veloce
- Godimento cremoso con meno grassi
- Enfatizza il sapore degli ingredienti



20



semplicement

INGREDIENTI PER 1

PER IL PAVIMENTO

150 g Biscotti al burro,

70 g Burro,

Burro,

PER IL RIPIENO

500 g QimiQ Whip

220 g Zucchero

2 Zucchero vanigliato

60 g Maizena

500 g Ricotta, 20 % di grassi

250 g Panna acida

5 Uovo (Uova)

2 Limone (Limoni),

PREPARAZIONE

1. Preriscaldare il forno a 130 °C (calore superiore e inferiore).
2. Per la base: Mescolare bene le briciole di Guetzl e il burro fuso. Premere il composto in uno stampo unto con un bicchiere.
3. Per il ripieno: mettere tutti gli ingredienti nella ciotola di miscelazione e mescolare per 15 sec./velocità 3.
4. Versare il composto nella teglia e cuocere in forno preriscaldato per circa 110 minuti.
5. **IMPORTANTE:** Il ripieno è ancora morbido alla fine del tempo di cottura e si fissa solo dopo circa 6 ore.