



# TOPFENGITTERKUCHEN (CONVOTHERM)



## QimiQ VANTAGGI

- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



15



semplicement

## INGREDIENTI PER 18

### FÜR DEN TEIG

5 Uovo (Uova)

250 g Zucchero

10 g Zucchero vanigliato

Scorza di limone

Sale

125 Olio di girasole

125 Aqua,

320 g Farina

5 g Lievito

### FÜR DIE TOPFENCREME

150 g QimiQ Classic,

500 g Ricotta, 20 % di grassi

100 g Zucchero a velo

3 Uovo (Uova)

20 g Zucchero vanigliato

Scorza di limone

## PREPARAZIONE

1. Convotherm auf 160° C Heißluft vorheizen.
2. Für den Teig Eier mit Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz schaumig schlagen. Öl und Wasser beimengen.
3. Mehl-Backpulver-Mischung unterheben. Die Masse auf einem befettetes Backblech glatt streichen.
4. Für die Topfencreme ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Topfen, Staubzucker, Eier, Vanillezucker und Zitronenschale dazumischen. In einen Spritzsack mit glatter Lochtülle füllen und die Masse gitterförmig auf den Teig dressieren.
5. Im vorgeheizten Convotherm mit reduzierte Lüfterzahl ca. 30 Minuten backen.