



ETON MESS KÄSEKUCHEN



QimiQ VANTAGGI

- Cremiger Genuss bei weniger Fett.
- Einfache und schnelle Zubereitung.
- Längere Stehzeit ohne Qualitätsverlust.



10

Suggerimenti

Mit einem anderen Topping kann daraus auch ein Pavlova Käsekuchen gemacht werden.

INGREDIENTI PER 0

120 g	QimiQ Whip,
180 g	Mascarpone
210 g	Formaggio fresco
75 g	Zucchero
1 g	Baccello di vaniglia,
60 g	Burro

PREPARAZIONE

1. Die kalte QimiQ Whip Konditorcreme glatt rühren.
2. Alle Zutaten bis auf die Butter hinzufügen und gut vermischen.
3. Bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
4. Die geschmolzene Butter dazumischen.
5. Die Masse auf einen beliebigen Käsekuchenboden in eine Kuchenform (26cm Ø) geben.
6. Mindestens 5 Stunden kühlen.
7. Nach Wünschen mit beliebigen Früchten, Meringue oder Creme dekorieren.