



ETON MESS KÄSEKUCHEN (WENIGER FETT)



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

225 g	QimiQ Whip,
375 g	Mascarpone
420 g	Formaggio fresco
150 g	Zucchero
1 g	Baccello di vaniglia,

PREPARAZIONE

1. Die kalte QimiQ Whip Konditorcreme glatt rühren.
2. Alle Zutaten nacheinander zugeben und währenddessen weiter bis zum gewünschten Volumen aufschlagen.
3. Die Masse auf einen beliebigen Käsekuchenboden in eine Kuchenform (26cm Ø) geben.
4. Mindestens 5 Stunden kühlen.
5. Nach Wünschen mit beliebigen Früchten, Meringue oder Creme dekorieren.