



# DOUBLE LAYER GREEN TEA CHEESE CAKE

## QimiQ BENEFITS

- No content maintained
- No content maintained



30



medium

## INGREDIENTS FOR 1 CAKE TIN 9" Ø

### FÜR DEN BODEN

**159 g** Graham crackers, crumbled

**70 g** Butter, melted

Butter, for the baking tin

### FÜR DEN CHEESE CAKE

**250 g** QimiQ Sauce Base

**120 g** Sugar

**1** Vanilla pod(s)

**40 g** Corn starch

**350 g** Cream cheese

**100 g** Sour cream 20 % fat

**150 g** Whole egg(s)

**20 g** Lemon(s), juice and finely grated zest

**40 g** Glucose syrup

**8 g**

### FÜR DAS TOPPING

**250 g** QimiQ Whip

**125 g** QimiQ Classic

**100** Heavy cream 36 % fat

**80** Honey

**20 g** Lemon juice

**5 g** Gelatin 220 Bloom

**30 g** Caramel syrup

## METHOD

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.