



ETON MESS KÄSEKUCHEN



QimiQ BENEFITS

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



10

Tips

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

INGREDIENTS FOR 0 CAKE TIN 26 CM Ø

120 g QimiQ Whip, chilled

180 g Mascarpone

210 g Cream cheese

75 g Sugar

1 g Vanilla pod(s), ground

60 g Butter

METHOD

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.