



ETON MESS KÄSEKUCHEN (WENIGER FETT)



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

225 g QimiQ Whip, chilled

375 g Mascarpone

420 g Cream cheese

150 g Sugar

1 g Vanilla pod(s), ground

METHOD

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.