



1



2

3



4

5



1 MIN

24CM

6

7



60-70 MIN

8

9

## Préparation: Cheesecake

Les ingrédients doivent être à température ambiante. Pour ce gâteau, utilisez 250 g de mélange, 250 ml d'eau, 200 g de fromage frais (par exemple Philadelphia), 3 œufs (150 g) et 250 ml de crème fouettée. Préchauffez le four à 180°C (four à convection 160°C). Choisissez votre croûte de chapelure préférée comme fond. Mélangez la croûte de chapelure avec 90 g de beurre fondu. Placez une feuille de papier sulfurisé sur le fond du moule à charnière de 24 cm et tracez le bord autour. Versez la chapelure dans le moule à charnière, répartissez-la uniformément et appuyez dessus. Laissez reposer au réfrigérateur pendant environ 15 minutes. Mettez tous les ingrédients du gâteau au fromage dans un bol. Mélangez à faible vitesse pendant 3 minutes. Mélangez ensuite à vitesse moyenne-élevée pendant 1 minute jusqu'à ce que vous obteniez une pâte lisse. Versez la pâte sur la croûte de chapelure dans le moule à charnière. Faites cuire le cheesecake au centre du four pendant 60 à 70 minutes. Après la cuisson, laissez refroidir le cheesecake sur une grille de refroidissement.

## Zubereitung: Käsekuchen

Die Zutaten müssen Zimmertemperatur haben. Für diesen Kuchen 250 g Mischung, 250 ml Wasser, 200 g Frischkäse (z.B. Philadelphia), 3 Eier (150 g) und 250 ml Schlagsahne verwenden. Den Backofen auf 180°C (Umluft 160°C) vorheizen. Als Boden die von Ihnen bevorzugte Krümelkruste wählen. Die Krümelkruste mit 90 g geschmolzener Butter vermischen. 24 cm Springform mit Backpapier auslegen und einen Rand darum ziehen. Die Krümelkruste in die Springform geben, gleichmäßig verteilen und andrücken. Etwa 15 Minuten im Kühlschrank fest werden lassen. Alle Zutaten für den Käsekuchen in eine Schüssel geben. 3 Minuten lang auf niedriger Stufe mixen. 1 Minute lang auf mittlerer bis hoher Stufe mixen, bis ein glatter Teig entsteht. Den Teig auf die Krümelkruste in der Springform gießen. Den Käsekuchen in der Mitte des Ofens 60-70 Minuten backen. Nach dem Backen den Käsekuchen auf einem Kuchengitter abkühlen lassen.

## Preparación: Tarta de queso

Los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. Para esta tarta, utilice 250 g de mezcla, 250 ml de agua, 200 g de queso crema (por ejemplo, Philadelphia), 3 huevos (150 g) y 250 ml de nata montada. Precalienta el horno a 180°C (horno de convección 160°C). Elige tu corteza de favorita como fondo. Mezcla la masa con 90 g de mantequilla derretida. Coloque una hoja de papel de horno en el fondo del molde desmontable de 24 cm y dibuje el borde alrededor. Vierta la corteza de migas en el molde desmontable, extiéndala uniformemente y presione. Deje que se asiente en la nevera durante unos 15 minutos. Poner todos los ingredientes de la tarta de queso en un bol. Mezcla a velocidad baja durante 3 minutos. A continuación, mezcla a velocidad media-alta durante 1 minuto hasta obtener una masa homogénea. Vierte la masa sobre la corteza de migas en el molde desmontable. Hornea la tarta de queso en el centro del horno durante 60-70 minutos. Después de hornear, deja que la tarta de queso se enfríe en una rejilla.

## Preparazione: Cheesecake

Gli ingredienti devono essere a temperatura ambiente. Per questa torta, utilizzare 250 g di mix, 250 ml di acqua, 200 g di formaggio cremoso (ad esempio Philadelphia), 3 uova (150 g) e 250 ml di panna montata. Preriscalda il forno a 180°C (forno a convezione 160°C). Scegli la vostra pasta di biscotti preferita come fondo. Mescolare la crosta con 90 g di burro fuso. Mettere un foglio di carta da forno sul fondo della teglia a molla da 24 cm e disegnare il bordo intorno. Versare la pasta di biscotti nella teglia, distribuirla uniformemente e premere. Lasciare riposare in frigorifero per circa 15 minuti. Mettere tutti gli ingredienti per il cheesecake in una ciotola. Mescolare a bassa velocità per 3 minuti. Poi mescolate a velocità medio-alta per 1 minuto fino ad ottenere una pastella uniforme. Versare la pastella sulla pasta di biscotti nella padella a molla. Cuocere il cheesecake al centro del forno per 60-70 minuti. Dopo la cottura, lasciate raffreddare il cheesecake su una griglia di raffreddamento.

SKU: F11155 (500 g)

