



Zutaten:

- 1 g Backpulver
- 100 g Eiweiß
- 200 g Frischkäse
- 30 g Mehl
- 100 ml Milch
- 30 g Zucker



Küchenprofi Creme
Brûlée-Schalen, 6er
Set



iSi Gourmet Whip



Le Creuset Mini
Cocotte in schwarz
glänzend



Emile Henry Creme
Brûlée-Schale in ton



Emile Henry Creme
Brûlée-Schale in
granatapfel, 2er Set



iSi Trichter & Sieb



iSi Einweg-
Sahnekapseln, 10er
Packung



Le Creuset Mini-
Schälchen 4er-Set,
Riviera

1

Alle Zutaten in einer Rührschüssel gut vermischen.

2

Die Masse durch iSi Trichter & Sieb in einen 0,5 L iSi Whip passieren und mind. 2 Stunden kühlen.

3

Auf den Whip einen iSi Professional Charger aufschrauben und ca. 8- bis 10-mal schütteln.

4

Den Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

5

Die Teigmasse in einer kleinen, flachen, ofenfesten Form verteilen und für ca. 10 Minuten backen.

Lust auf Frucht? Schneiden Sie z.B. Zwetschgen oder Pfirsiche klein und verteilen sie auf dem Boden der Backform. Die Cheesecake-Masse direkt aus dem Whip darüber geben und danach in den Ofen.