

CHEESECAKE CINNAMON

Intermediate level

Eine cremige Cheesecake mit zart knusprigem Crumble-Boden und weicher Frischkäsecreme. Abgerundet mit einer Schicht **Chococream Cinnamon**, die die Süße der Schokolade mit den warmen Noten von Zimt verbindet, für ein reichhaltiges und ausgewogenes Dessert.



RICETTA CREATA DA:

Davide Lista

Pastry Chef

CRUMBLE

Mandelmehl	100g	Alle Zutaten mischen, bis eine krümelige Masse entsteht. Auf einem Backblech verteilen und bei 160 °C 10 Minuten backen.
Mehl	100g	
Zucker	100g	
Butter	100g	

FRISCHKÄSECREME

Irca Cheesecake	1000g	Alle Zutaten mit dem Schneebesen verrühren, bis eine glatte Creme entsteht.
Sahne mit 35 % Fettgehalt	200g	
Wasser - Lauwarmes	1600g	
Eier	200g	

FERTIGSTELLUNG

Chocoream Cinnamon	qb

- Geschmolzene Butter zum Crumble geben und eine Schicht als Basis der Cheesecake auftragen.
- Im Kühlschrank abkühlen lassen.
- Die Frischkäsecreme hinzufügen und im Kühlschrank ruhen lassen, damit sie sich stabilisiert.
- Sobald sie kalt ist, eine Schicht Chococream Cinnamon auf der Oberfläche verstreichen.
- Nach Belieben dekorieren.

irca GROUP

Extraordinary made simple.