



JAPANESE CHEESECAKE

FÜR DEN KISAG WHIPPER 0.5 L

Rezept

KISAG
KÜCHE

ZUTATEN

- 100 ml Milch
- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 100 g Eiweiss
- 30 g Mehl
- 30 g Zucker
- 1 g Backpulver

Für den Belag

Saisonale Früchte nach Geschmack
(z.B. Zwetschgen, Pfirsiche, Kirschen, etc.)

ZUBEREITUNG

Alle Teig-Zutaten mit Hand- oder Standmixer mixen.
Direkt durch Kisag Trichter & Sieb in einen 0.5 L Kisag
Whipper passieren und mind. 2 Stunden kühlen.

Eine Kisag Kapsel einführen und 8 bis 10-mal schütteln.
Den Ofen auf 220°C (Umluft) vorheizen.

Saisonfrüchte nach Wahl auf dem Boden einer flachen
ofenfesten Form verteilen. Die Cheesecake Masse
direkt aus dem Whipper über die Früchte geben und den
Cheesecake für 10 Minuten backen. Warm servieren.

Freude am Kochen!