

New York Cheese Cake, Ø 26 cm, 5 cm hoch mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel,
Grundrezept 200 g

Gesamt Teig 200 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 450 g

Frischkäse, doppelrahmstufe 600 g

Butter, flüssig 50 g

Vollei 150 g

Milch 500 g

Gesamt Basismasse 1.750 g

Verarbeitung:

Die Butterstreusel laut Grundrezeptur herstellen.

Die Butterstreusel in einen vorbereiteten Ring Ø 26 cm einstreuen und anbacken

Einwaage: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 190°C

Backzeit: ca. 10-12 Minuten

Alle Zutaten der Basismasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Den Streuselboden mit einem geölten Tortenring Ø 26 cm, 5 cm hoch umstellen.

Die Basismasse einfüllen und abbacken.



Einwaage: ca. 1790 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180-190°C

Backzeit: ca. 60-65 Minuten

MEISTERTIPP:

Wird der Tortenring nach dem ölen leicht gezuckert, ergibt sich nach dem Backen ein schöner Rand.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com