

Geflämmte Käsetorte, Ø 26 cm, 5 cm hoch

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teigeinwage

MÜRB+STREUSEL, Mürbteig, Grundrezept 200 g

Gesamt Teigeinwage 200 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 500 g

Wasser, heiß 500 g

Speisequark, Magerstufe 2,0% 700 g

Butter, flüssig 50 g

Gesamt Basismasse 1.750 g

Zum Unterheben

Eiweiss, flüssig 250 g

Zucker 25 g

Sahnestand, neutral 100 g

Gesamt Zum Unterheben 375 g

zum Aufstreichen

Eigelb, flüssig 15 g

Gesamt zum Aufstreichen 15 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Mürbteig ca. 2, 5 mm dick ausrollen mit einen Ring Ø 26 cm ausstechen und anbacken.

Einwaage: ca. 200 g

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

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

Das Wasser der Masse aufkochen und in den Gourmet Käsekuchen einrühren.

Den Speisequark kurz unterrühren, danach die flüssige Butter unterziehen.



Rührzeit: ca. 2 Minuten

Den Zucker mit dem Sahnestand trocken mischen, danach zu Eischnee aufschlagen und unter die Masse ziehen.

Die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und absteifen lassen.

Einwaage: ca. 2125 g

Absteifzeit: ca. 15 Minuten

Danach mit Eigelb abstreichen und abflämmen. Nicht backen.

Zum Bestreichen: ca. 15 g Eigelb

Ofentemperatur: ca. 250° C

Oberhitze

ca. 180° C Unterhitze

Besonderer Hinweis:

Die geflämmte Käsetorte vor dem Anschneiden gut durchkühlen.

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

Aus Gutem das Beste backen!

