

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!

