Gebackene 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
Speisequark, Magerstufe 2,0%	700 g
Vollei	225 g
Wasser	450 g
Butter, flüssig	50 g
Gesamt Basismasse	1.925 g

Zum Unterheben

Sahne, geschlagen	250 g
Gesamt Zum Unterheben	250 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.

Alle Zutaten der Masse, außer der flüssigen Butter, mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, danach die flüssige Butter unterziehen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die geschlagene Sahne unterheben, die Masse in den vorbereiteten Ring einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 2125 g

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 40 Minuten, danach kurz setzen lassen und nochmals ca. 20 Minuten fertig backen

Besonderer Hinweis:

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