

Blaubeerschmaus, Ø 18 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teigeinwage

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 600 g

Gesamt Teigeinwage 600 g

Quarkfüllung

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Speisequark, Magerstufe 2,0% 1.400 g

Speiseöl 200 g

Vollei 350 g

Wasser 1.100 g

Heidelbeeren, gefroren 400 g

Gesamt Quarkfüllung 4.450 g

Dekor

Heidelbeeren, gefroren 330 g

FRUCHTGLANZ ROT 45 g

Zucker 110 g

Wasser 545 g

Gesamt Dekor 1.030 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Mürbteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, mit einem Ring Ø 18 cm ausstechen und anbacken.

Einwaage: ca. 120 g / Stk.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Den Mürbeteigboden mit Tortenring Ø 18 cm, 5 cm hoch umstellen.

Alle Zutaten der Basismasse, außer den Heidelbeeren, mit dem feinen Besen im mittleren Gang.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Danach die Heidelbeeren kurz unterziehen, die Masse in die vorbereiteten Ringe einfüllen und abbacken.

Einwaage Quarkfüllung: ca. 890 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 50 Minuten

Nach dem Erkalten den FRUCHTGLANZ, ROT mit dem Zucker trocken mischen und in kochendes Wasser einrühren.

Danach die Heidelbeeren hinzugeben, kurz aufkochen lassen und auf die ausgekühlten Käsekuchen verteilen.

Dekor: ca. 205 g / pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com