

Käseschmand Ø 14 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 600 g

Gesamt Teig 600 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Speisequark 750 g

Schmand 750 g

Butter, flüssig 150 g

Vollei 400 g

Milch 1.000 g

Sahne, flüssig 150 g

Gesamt Basismasse 4.200 g

Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte) 400 g

Gesamt Fruchtauflage 400 g

Zum Bestreichen

Sahne, flüssig 30 g

Vanillezucker 80 g

Gesamt Zum Bestreichen 110 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig für den Teig laut Grundrezeptur herstellen, ausrollen, stippen, mit dem beschichteten Tortenring (Ø140 x H: 50 mm) ausstechen und anbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Backtemperatur: ca. 180° C - 190° C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Die beschichteten Tortenringe (Ø140 x H: 50 mm) um die erkalteten Mürbeteigböden stellen.

Alle Zutaten der Quarkmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glatrühren.



Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Hälfte der Quarkmasse in die beschichteten Tortenringe (Ø140 x H: 50 mm) einfüllen, die Mandarin - Orangen aufstreuen, die restliche Masse einfüllen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 525 g / pro Stk.

Fruchteinwaage: ca. 50 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190° C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Nach dem Backen mit flüssiger Sahne abstreichen und mit Vanillezucker bestreuen.

Einwaage Sahne: ca. 4 g / pro Stk.

Vanillezucker: ca. 10 g / pro Stk.

