

Joghurt-Heidelbeer-Torte, Ø 14 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teigeinwage

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 600 g

Gesamt Teigeinwage 600 g

Auflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Joghurt, natur 1.350 g

Speiseöl 160 g

Vollei 500 g

Wasser 850 g

Gesamt Auflage 3.860 g

Fruchtauflage

Heidelbeeren, gefroren 400 g

Gesamt Fruchtauflage 400 g

Zum Abglänzen

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept 188 g

Gesamt Zum Abglänzen 188 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig für den Teig laut Grundrezeptur herstellen, mit TORTENRINGEN (Ø140 x 50 mm) ausstechen und anbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Backtemperatur: ca. 180° C - 190 °C

Backzeit:

Alle Zutaten der Auflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren und in die Tortenringe einfüllen.

Aufschlagzeit:



Einwaage Auflage: ca. 480 g pro Tortenring

TK-Heidelbeeren auf der Auflage verteilen und die Kuchen abbacken.

Einwaage TK-Heidelbeeren: Tortenring

Backtemperatur:

Backzeit:

Nach dem Erkalten mit dem Geleeguss aus GLANZ KLAR 20 dünn abglänzen.

Einwaage Geleeguss:



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!