

Brooklyn Cheese Cake, Ø 14 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRB + STREUSEL	400 g
Butter, weich	200 g
Gesamt Teig	600 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN	1.000 g
Frischkäse, doppelrahmstufe	3.500 g
Vollei	350 g
Gesamt Basismasse	4.850 g

Verarbeitung:

Die Butterstreusel herstellen, in die beschichteten Tortenringe (Ø 140 x 50 mm) einstreuen und anbacken.

Einwaage: ca. 75 g / Stk.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse einfüllen und abbacken.

Einwaage: ca. 600 g / Stk.

Backtemperatur: ca. 160 - 165°C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!

