

Hohe Käsetorte, Ø 26 cm, 5 cm hoch mit KÄSEFEIN

Teiginwage

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 255 g

Gesamt Teiginwage 255 g

Quarkauflage

KÄSEFEIN 300 g

Speisequark 1.000 g

Speiseöl 300 g

Vollei 120 g

Wasser, heiß 280 g

Gesamt Quarkauflage 2.000 g

Dekor

Butter, flüssig 20 g

Zucker 5 g

Gesamt Dekor 25 g

Verarbeitung:

Den Buttermürbteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Mürbteig ausrollen, mit einem Ring Ø 26 cm ausstechen, stippen, auf ein vorbereitetes Blech auflegen und anbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Einwaage: ca. 255 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180-190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Die Mürbeteigböden mit einem gefetteten Tortenring Ø 26 cm, 5 cm hoch umstellen.

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, in den Tortenring einfüllen, glattstreichen und abbacken.



Rührzeit: ca. 4 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 2.000 g pro Stk.

Backtemperatur:

Backzeit: ca. 55-65 Minuten

Nach dem Backen mit flüssiger Butter bestreichen und mit Zucker bestreuen.

Einwaage Dekor: ca. 25 g pro Stk.

Einwaagetabelle für verschiedene Ringgrößen:

1 Ring, 24 cm Ø, 5 cm hoch ca. 1700 g pro Stk.

1 Ring, 28 cm Ø, 5 cm hoch ca. 2300 g pro Stk.

MEISTERTIPP:

Die Temperatur der Quarkmasse sollte ca. 20°C betragen. Bei Verarbeitung von gekühltem Quark warmes Wasser verwenden.

Aus Gutem das Beste backen!

