

HIMBEER

KÄSEKUCHEN

HIMBEER SPIEGEL

Zutaten für die Masse

Dethmers Käsekuchen Gold	1.000 g
Magerquark	3.000 g
Sahne, flüssig	1.900 g
Vollei	1.000 g
Massengewicht	6.900 g

Arbeitsweise

Rührzeit im mittleren Maschinen- gang mit grober Rute	2 Min.	Einwaage pro Ring	20 cm Ø ca.	1.150 g
Backtemperatur ca.	180° C	Backzeit ca.	50-55 Min.	

Himbeeren, frisch oder TK aufgetaut 800 g
Zwischen der Käsemasse verteilen.

Himbeermarmelade, passiert	900 g
Wasser	100 g

Aufkochen und auf dem ausgekühlten Käsekuchen verteilen.

Arbeitsweise

Für die Böden, Mürbteig auf 4 mm ausrollen und abbacken. Die Käsekuchenmasse anrühren, auf die vorbereiteten Ringe verteilen, Himbeeren unterarbeiten und wie beschrieben abbacken. Die Käsekuchen komplett auskühlen lassen und dann die Himbeermarmelade als Spiegel auf dem Käsekuchen verteilen. Auskühlen und mit frischen Himbeeren ausgarnieren.



Käsekuchen Gold

Back Dich glücklich.