KÄSE KIRSCH SCHECKE

Dethmers Käsekuchen Gold

Zutaten für die Käsemasse

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

Arbeitshinweise

Rührzeit im mittleren Maschinengang mit grober Rute	2 Min.	Einwaage pro Ring	570 g
Backtemperatur ca.	180° C	Backzeit ca.	50 Min.
Kirschen	2.400 g	auf der Käsemasse verteilen	

Zutaten für die Scheckenmasse

Sahne, flüssig	8.000 g	Dethmers Kaltcremepulver	2.150 g
Massengewicht	10.150 g		

Arbeitshinweise

Zusammen ca. 2 Min. anrühren und pro Ring ca. 840 g einfüllen
Mandeln, gehobelt 200 g auf der Scheckenmasse verteilen

.....

Arbeitsweise

12 Ringe 20 cm Ø

Mürbteig auf 3,5-4 mm ausrollen, Ringe ausstechen und abbacken. Den ausgerollten Mürbteig mit den Ringen umstellen und einfetten. Die Käsemasse anrühren, in die Ringe verteilen und Kirschen einstreuen. Danach die Scheckenmasse anrühren, auf die Kirschen verteilen, mit gehobelte Mandeln verfeinern und wie beschrieben abbacken. Nach dem Auskühlen wie gewünscht verzieren.