

EIWO *Select*[®]
★★★★★

Art.-Nr. 1908
Käsekuchen Mix Hoch

Feinbackmittel



www.eiwofood.de

Pulverisiertes Feinbackmittel mit Quarkpulver, zur kreativen Herstellung hoher Quarkgebäcke und -füllungen sowie frische Quarktorten aller Art. Auch Schmand, Joghurt und Schichtkäse können verwendet werden.

Käsetorte

für eine Käsetorte Ø 26 cm

0,300 kg EIWO* Käsekuchen Mix Hoch

0,800 kg Vollmilch

0,800 kg EIWO Premium Quark (temperiert)

0,100 kg Eigelb

zu einer glatten Masse verarbeiten

0,150 kg Eiweiß

0,050 kg Zucker

zu Eischnee aufschlagen und in zwei Partien unter die Grundmasse ziehen.

2,200 kg Masse

Verarbeitungshinweis:

Einen angebackenen Mürbeteigboden Ø 26 cm mit gefettetem Tortenring umstellen.

Die Masse in die vorbereitete Form füllen. Nach Wunsch vorher Rosinen einstreuen.

Anbacktemperatur: ca. 15 Min.
230 °C (Brötchenbacktemperatur)

Backtemperatur: 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 45 - 50 Min.

Gesamtbackzeit: ca. 60 - 65 Min.

Massentemperatur: 20 - 25 °C

Kerntemperatur: 85 - 88 °C

Nach ca. 15 Min. hat die Torte eine dünne Haut gezogen. Dann am Rand schräg einschneiden, mit Ei bestreichen und sofort weiterbacken.

Wenn sich die Masse nach dem Backen auf Ringhöhe gesetzt hat, die Torten auf Gitter stürzen und erkalten lassen.

Tipp: Eischnee nicht zu stark aufschlagen, damit er leicht untermeliert werden kann. Sollte die Käsetorte zu stark hochziehen, empfiehlt es sich sie nach ca. 45 Min. Backzeit aus dem Ofen zu nehmen und nach 10 Min. Unterbrechung fertig zu backen.

Die Preise können Sie dem Angebot entnehmen

oder telefonisch anfragen:

+49 25 41- 94 78- 0