



Hohe gebackene Käsetorte

... locker, frisch und saftig über den Tag hinaus!



Rezepte für gebackene Käsekuchen gibt es Unzählige. Die meisten Rezepte sind jedoch so konzipiert, dass die Backform komplett, d.h. Boden und Rand, mit Mürbteig ausgelegt wird. Außerdem wird für die meisten Käsekuchenmassen Vollei verwendet, so dass der fertige Käsekuchen i.d.R. eine zu feste und kompakte Struktur aufweist.

Soll die Käsetorte locker sein, muss das Eiweiß, zwecks Lockerung des Gebäcks, separat aufgeschlagen und unter die Käsekuchenmasse gehoben werden. Dies ist wiederum nicht unproblematisch, da:

- die Masse vielfach aus der Form heraus backt;
- die Decke zum unkontrollierten Reißen neigt;
- der Kuchen in der Mitte oftmals nicht gar backt; aufgrund dessen klitschig und in sich zusammengefallen ist.

Wollen wir darüber hinaus, dass die Käsetorte saftig und frisch ist und bleibt, dann sollte der Mürbteig lediglich zum Auslegen des Bodens verwendet werden. Mit einer haushaltsüblichen Springform oder mit einem normalen Tortenring ist dies allerdings nicht möglich, da die Käsetorte am Rand trocken backen bzw. verbrennen würde.

All diese Probleme werden gelöst durch die Verwendung eines speziellen, doppelwandigen und hitzeisolierenden Käsekuchenrings sowie unseres exklusiven und erprobten Backen-wie-die-Profis-Rezeptes. Probieren Sie es aus und backen auch Sie Käsetorten in einer Qualität, wie Sie nur noch selten zu finden ist. Darüber hinaus erfahren Sie, wie Sie die Herstellung rationalisieren können, und diese Köstlichkeit im Handumdrehen hergestellt ist.

Wir wünschen viel Spaß und Freude beim Ausprobieren.

Eier-Butter-Mürbteig (Mengenangaben für 3 Unterböden)

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Auf Raumtemperatur temperierte Butter, Zucker, Vanillezucker, Salz und das Ei in den Thermomix geben und auf Stufe 4 / 1 Minute glattarbeiten.</p> <p>Mehl und Backpulver hinzugeben und weitere 2 Minuten / Teigstufe zu einem Teig verarbeiten. Vor Weiterverarbeitung den Mürbteig über Nacht im Kühlschrank kühl stellen.</p>	Zucker	200 gr.
	Butter	300 gr.
	Eier (2 Ei)	110 gr.
	Vanillezucker (2 Päckchen)	12 gr.
	Salz	4 gr.
	Mehl	400 gr.
	Backpulver (1 Päckchen)	18 gr.
	Summe	1.044 gr.

Gebackene Käsetorte (Menge für Ring Ø 26 cm / Höhe 7 cm) - 16 Stücke

Beschreibung	Zutaten	Menge
<p>Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß und Zucker in den Mixtopf einfüllen. 3 Minuten / Stufe 4 / 70°C rühren. Das aufgeschlagene Eiweiß aus dem Rührtopf entnehmen und beiseite stellen.</p>	Eiweiß (6 Stück)	200 gr.
	Zucker	200 gr.
	Salz (1 kl. Teelöffel)	2 gr.
<p>Alle Zutaten bis auf den Zitronensaft und die flüssige Butter (beginnend mit dem Magerquark) in den Mixtopf geben und 30 Sekunden / Stufe 6 rühren. Zitronensaft und die aufgelöste Butter hinzufügen und nochmals 30 Sekunden / Stufe 6 rühren. Quark-Vanillecrememasse in eine Rührschüssel umfüllen und zunächst 1 / 3 des aufgeschlagenen Eiweißes mittels Kochlöffel unterrühren. Anschließend das restliche aufgeschlagene Eiweiß ebenfalls mit dem Kochlöffel kurz unterheben. Bitte beachten! Den Käsekuchenring vor Verwendung 30 - 45 Minuten in kaltem Wasser legen, damit die isolierende Mineralfaser des Ringes Wasser aufnimmt.</p>	Vanillecremepulver, kalt löslich - z.B. Dr. Oetker Galetta	100 gr.
	Puddingpulver zum Kochen z.B. Dr. Oetker Original Pudding	100 gr.
	Eigelb (5 Stück)	100 gr.
	Magerquark	1.000 gr.
	Milch	400 gr.
	Saft einer Zitrone	60 gr.
	flüssige Butter	100 gr.
Summe	2.262 gr.	

Backen (im vorgeheizten Backofen)

Backtemperatur	180 ° C / ohne Umluft
Backzeit	85 Minuten
<p>Hinweise zum Backen bitte beachten! Den oberen Rand nach 50 Minuten Backzeit einschneiden (siehe Arbeitsanleitung). Damit die Backfarbe nicht zu dunkel ausfällt, die Käsetorte die letzten 10 Minuten der Backzeit mit Alufolie abdecken.</p>	

Tipp: Die Mürbteigböden lassen sich, eingefroren, hervorragend auf Vorrat herstellen (siehe auch Arbeitsanleitung). Ersparen Sie sich die mühevollen Zwischenreinigung des Mixtopfes und Rührbesens Ihrer Küchenmaschine, indem Sie als erstes das Eiweiß aufschlagen und anschließend die Quark-Vanillecrememasse.

Arbeitsanleitung I



Für den Unterboden 350 gr. Mürbteig auf Größe des Käsekuchenrings ausrollen.



Den Käsekuchenring locker aufsetzen und evtl. Lücken am Rand von Hand nachbessern.



Damit sich beim späteren Backen keine Blasen bilden, den ausgerollten Boden mit einer Gabel oder dem Stipproller stippen.



Den ausgerollten Boden mittels zweier Tortenscheiben wenden, einen Bogen Baktrennpapier (Rundzuschnitte) auflegen, ...



einem passenden Karton (z.B. Pizzakarton) stapeln.

Arbeitsanleitung II



Eine Tortenscheibe mit Backtrennpapier (Rundzusschnitte) belegen und Mürbteigboden auflegen. **Den zuvor gewässerten** und gefetteten Käsetorten Iso-Ring (z.B. mittels Backtrennspray) auf den Mürbteigboden auflegen und den Boden zum Rand hin leicht andrücken.



Die Quark-Vanillecrememasse in einen Rührkessel umfüllen und zunächst 1 / 3 des aufgeschlagenen Eiweisses mittels Kochlöffel unterrühren. Anschließend das restliche geschlagene Eiweiß vorsichtig unterheben.



Die Käsekuchenmasse in den Käsetorten Iso-Ring einfüllen, mit einem Cremeschaber gleichmäßig verteilen und glattstreichen.



Nach 50 Minuten Backzeit den Käsekuchen vorsichtig und für nur ganz kurze Zeit aus dem Ofen entnehmen,



Mit einem Messer schräg einschneiden und die Käsetorte sofort wieder in den Ofen zum Fertigbacken verbringen.



Damit die Käsetorte nicht zu dunkel backt, die Käsetorte die letzten 10 Minuten mittels Alufolie abdecken. Um zu verhindern, dass die Alufolie mit dem Käsekuchen verklebt, die Unterseite der Alufolie mit Backtrennpapier ausstatten (s. Foto).

Arbeitsanleitung II



Nach dem Backen, die Käsetorte sich setzen lassen



Tortenscheibe anschließend entnehmen, damit der Kuchen gut auskühlen und Wasserdampf entweichen kann.



Nachdem der Käsekuchen ganz erkaltet ist, wiederum eine Tortenscheibe auflegen und das Ganze nochmals wenden. Den Ring nach oben hin abziehen und die Torte auf einen Tortenteller abschieben.



Guten Appetit.