Verarbeitungsempfehlung
MELLA-KÄSEKUCHEN

Hohe Käsetorte
Rezept für 2 Ringe à 26 cm Ø, 6 cm hoch

MELLA-KÄSEKUCHEN	0,800 kg
Speisequark, Magerstufe	2,000 kg
Eigelb	0,200 kg
Wasser	0,700 l
Eiweiß	0,300 kg
Zucker	0,100 kg
Gesamtgewicht	4,100 kg

Einwaage:	2,000 kg
Verarbeitungshinweise:	Die temperierten Zutaten der Masse, außer Eiweiß und Zucker, kurz und langsam glatt rühren. Anschließend Eiweiß und Zucker schnell aufschlagen und unter die Masse heben. Die Masse in Ringen auf vorgebackenen Mürbeteigböden verteilen und backen.
Backtemperatur:	180 – 190 °C
Backzeit:	ca. 70 Minuten (Kerntemperatur: 86 – 87 °C)
Verarbeitungshinweise:	Das Einschneiden am Rand erübrigt sich, wenn der Ring gefettet und am oberen Rand gezuckert wird.

Quark-Füllmasse

MELLA-KÄSEKUCHEN	0,400 kg
Speisequark, Magerquark	1,000 kg
Vollei	0,100 kg
Wasser	0,200 l
Gesamtgewicht	1,700 kg

Rührzeit:	3 Minuten
Verarbeitungshinweise:	Die Zutaten kurz glatt rühren und wie gewünscht verarbeiten.