

KÄSEKUCHENTORTE - CHEESECAKE MIT WALDFRÜCHTEN



Chef: Leonardo Pellacani

Glutenfrei

Zubereitung

200 g Kekse für Käsekuchenboden mit 125 g cremig weicher Butter (20–25 °C) in eine Knetmaschine mit Rührblatt geben. Auf mittlerer Geschwindigkeitsstufe wenige Minuten lang verkneten. Als Alternative kann man auch von Hand kneten.

Die Masse mit den Händen gleichmäßig in einer Form verteilen (vorzugsweise mit einem Durchmesser von 22 cm).

Die Pulverzubereitung für die Käsekuchencreme in die Rührmaschine geben und die Sahne und Milch dazugeben. Mit dem Schneebesen 5 Minuten lang auf höchster Geschwindigkeitsstufe verrühren.

Die Masse auf dem Keksboden verteilen, glattstreichen und die Oberfläche mit 200 g Garnitur mit Waldfrüchten dekorieren.

Die Torte mindestens 2 Stunden lang bei 0–4 °C in den Kühlschrank stellen, in Stücke schneiden und servieren.

Menù-Zutaten

200 g. Base biscotto per cheesecake (Keksboden für Käsekuchen) - L51X

200 g. Garniture di frutti di bosco (Garnitur mit Waldfrüchten)
- AO1

250 g. Preparato in polvere per crema cheesecake
(Pulverzubereitung für Käsekuchencreme) - L40X

Zutaten

125 g. Butter

250 g. Milch

250 g. frische Sahne