KÄSEKUCHENTORTE - CHEESECAKE MIT WALDFRÜCHTEN



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

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 srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Geschäftssitz/Produktion: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Verwaltung: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)