



Citroperl (17403)

- spritzig-frisch und leicht herb
- enthält natürliches Zitronenaroma mit anderen natürlichen Aromen
- bewährt seit 60 Jahren



GRUSS AUS

ASIEN

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 20 cm Ø

Ø 8 Ø 20 cm

KÄSEKUCHENMASSE

170	250 g	Frischkäse
45	70 g	Zucker
40	60 g	Butter
65	100 g	Milch
6	10 g	Quark 5 Plus (18804)
4	6 g	Citroperl (17403)
40	60 g	Weizenmehl
25	40 g	Weizenstärke
4	6 St.	Eigelb

MERINGUE

4	6 St.	Eiweiß
45	70 g	Zucker
3	4 g	Backpulver

DEKORATION

Süßer Schnee mit Dekorschablone

ARBEITSWEISE:

Frischkäse, Zucker, Butter, Milch, **Quark 5 Plus** und **Citroperl** verrühren, auf einem Wasserbad erhitzen (45° C). Weizenmehl und Weizenstärke mischen und sieben. Das Eiweiß mit dem Zucker und dem Backpulver langsam aufschlagen, bis die Meringue eine stabile und glatte Struktur hat.

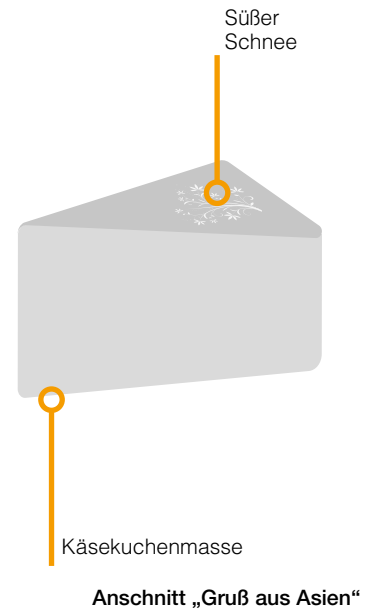
Das Eigelb nach und nach unter die Käsemasse rühren und die Mehl-Stärke-Mischung untermelieren. Anschließend ein Drittel der Meringuemasse unterrühren, bis die Masse glatt ist, dann die restliche Meringue vorsichtig unterheben.

Eine geschlossene Kuchenform unten mit Backpapier auslegen und am Rand einfetten. Käsemasse einfüllen (bis max. 1,5–2 cm unterhalb des Randes) und in ein Wasserbad, mit ca. 4 cm heißem Wasser, stellen. Tipp: den Boden des Wasserbades mit einem Tuch auslegen, um eine Isolierung zu schaffen.

Bei 200° C für 18 Minuten backen. Anschließend auf 140° C reduzieren und die Ofentür minimal öffnen und für weitere 30 Minuten backen. Nach 30 Minuten den Ofen ausschalten und den Kuchen 10 Minuten im Ofen belassen. Anschließend den Kuchen leicht abkühlen lassen, stürzen und mit süßem Schnee dekorieren.

Arbeitsweise (8 cm):

Der Ofen wird auf 120° C vorgeheizt und die Formen im Wasserbad für ca. 50 Minuten gebacken.



Süßer
Schnee

Käsekuchenmasse

Anschnitt „Gruß aus Asien“