

Erdbeer-Basilikum-Gin-Cheesecake

mit MELLA-GOLDEN-RÜHR



Rezept für 2 Ringe à 26 cm Ø

Zur Masse:

MELLA-GOLDEN-RÜHR	0,400 kg
Vollei	0,200 kg
Speiseöl	0,160 kg
Wasser	0,080 l
Massengewicht	0,840 kg

Die Zutaten ca. 3 Minuten bei langsamer Geschwindigkeit glatt rühren. Pro Ring ca. 0,400 kg Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur:	40 °C unter Brötchenbacktemperatur
Backzeit:	15 - 20 Minuten (Kerntemperatur 94 °C)

Zur Cheesecake-Masse:

Dreidoppel Cheesecake Basis	0,650 kg
Zucker	0,050 kg
Gin	0,250 l
Wasser, 60 °C	0,400 l
Speisequark	1,100 kg
Basilikumblätter, fein geschnitten	10 Stück
<u>Erdbeeren, klein geschnitten</u>	<u>0,400 kg</u>
Cheesecake-Masse	2,850 kg

Arbeitshinweise:

Die Tortenringe leicht einölen und zuckern, damit sich der Ring gut abziehen lässt. Anschließend um die ausgekühlten Böden legen.

Dreidoppel Cheesecake Basis, Zucker, Gin und das heiße Wasser kurz verrühren. Den Speisequark und die feingehackten Basilikumblätter hinzugeben und alles für ca. 3 Minuten bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Zum Schluss die Erdbeerstückchen kurz unterheben, die Cheesecake-Masse in die Ringe füllen und glatt streichen. Die Torten für mindestens 3 Stunden kühl stellen. Anschließend wie gewünscht dekorieren.