Rezept-Nr.: **07959**

Sommerkuchen

mit Meister Biskuit Spezial

Käsesahnetorte mit Himbeeren

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 2

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Mürbeteigboden, Ø 28 cm (s. Grundrezept)	0,360	Zwei Mürbeteigböden (Ø 28 cm) mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, den Biskuitboden einmal durchschneiden, auflegen und mit einem gefettet und gezuckerten Alu-Ring (Ø 28 cm) umstellen.
Aprikosenkonfitüre	0,080	
Biskuit-Böden, Ø 26 cm mit Meister Biskuit Spezial (s. Rezept)	0,360	
Käse-Sahne mit Meister Sahnessa Käse-Sahne-Torte (s. Grundrezept)	1,450	Je Ring ca. 725g Käse Sahne einfüllen, glattstreichen und zum Absteifen kalt stellen.
TK-Himbeeren	1,400	
Meister Saftin Neutral	0,020	Nach dem Durchkühlen die TK-Himbeeren mit **Meister Saftin** mischen und aufstreuen.
Gel-Gelee, rot mit Meister Gel Delice Rot (s. Grundrezept)	1,200	Die Torte mit Gel-Gelee, rot abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

Gesamtgewicht: 4,870 kg

Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 0 Min.

Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023