



Karows feine Rezepte

Himbeer-Cheesecake



Rezept für eine runde Form mit 26 cm Durchmesser

Himbeer-Cheesecake



Arbeitsschritte

Schritt 1

Den Mürbeteig zerbröseln und mit der flüssigen Butter gut vermischen. Die Masse in einem 24er Ring gleichmäßig verteilen.

Backzeit: ca. 10 Minuten, Backtemperatur: 170 °C

Schritt 2

Frischkäse mit Zucker schaumig schlagen, **Pistazien-Paste** hinzufügen und nach und nach die Eier zugeben. Das gesiebte Mehl und die gehackten Pistazien unterziehen. Die Käsemasse auf den gebackenen Knusperboden geben und abbacken. Gegebenenfalls nach der Hälfte der Backzeit den Kuchen abdecken, um eine Bräunung der Oberfläche zu verhindern.

Backzeit: ca. 40 Minuten, Backtemperatur: 160 °C

Schritt 3

Gelatine einweichen. Die Himbeeren mit Zucker und **Invertzuckercreme** aufkochen, die **Himbeerpaste** und die Gelatine zugeben, danach abkühlen lassen. Die Füllung auf die gebackene Käsemasse geben und einfrieren.

Zutaten

Knusperboden

gebackener Mürbeteig	0,100 kg
Butter, flüssig	0,030 kg

Gesamt 0,130 kg

Käsemasse

Frischkäse 40 % Fett	0,485 kg
Zucker	0,140 kg
Karow Pistazien-Paste	0,060 kg
Vollei	0,140 kg
Weizenmehl Type 405	0,040 kg
Pistazien, gehackt	0,020 kg

Gesamt 0,885 kg

Himbeerfüllung

Himbeeren, püriert	0,100 kg
Zucker	0,020 kg
Karow Invertzuckercreme	0,015 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,010 kg
Gelatine	1,5 Blatt

Gesamt 0,145 kg



Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Purpur-Rot,
Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10653

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Rezept für eine runde Form mit 26 cm Durchmesser

Himbeer-Cheesecake



Arbeitsschritte

Schritt 4

Die Kakaobutter mit der Vollmilch zum Kochen bringen, über die weiße Kuvertüre gießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Gelatine und die **Himbeerpaste** zugeben und die Masse auf ca. 30°C abkühlen lassen. Sahne aufschlagen und unterziehen.

Schritt 5

Wasser mit Zucker und **Glucosesirup** auf 102°C kochen. Die restlichen Zutaten damit übergießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Zuletzt mit dem **Purpur-Rot** einfärben. Die Masse 24 h im Kühlschrank stabilisieren lassen.

Aufbau

Einen 26 er Ring komplett mit Frischhaltefolie auslegen. Die weiße Mousse einfüllen und die gebackene und gefrorene Käsmasse mittig einlegen, den Knusperboden nach oben liegend. Nochmals einfrieren, zuletzt den Kuchen aus der Form stürzen und mit der leicht temperierten Glasur übergießen.

Zutaten

Weißer Mousse

Weißer Kuvertüre	0,260 kg
Kakaobutter	0,025 kg
Vollmilch	0,190 kg
Gelatine	0,009 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,020 kg
Sahne	0,360 kg

Gesamt 0,864 kg

Glasur

Wasser	0,100 kg
Zucker	0,195 kg
Karow Glucosesirup	0,195 kg
Weißer Kuvertüre	0,195 kg
Kondensmilch, gezuckert	0,130 kg
Karow Purpur-Rot	nach Bedarf
Gelatine	0,017 kg

Gesamt 0,832 kg



Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Purpur-Rot,
Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10653

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

