

## NEW YORK CHEESECAKE

1 Grundrezept = 8 Kuchen EI 16 cm



MENGE	ZUTATEN	ART.NR.
500 g	Butterkeks	
250 g	Butter, flüssig	
2500 g	Frischkäse (70%)	
540 g	Schmand	
450 g	Zucker	
450 g	Vollei	
20 g	<b>Trisan</b>	<b>166</b>
30 g	<b>Citrone Noblesse</b>	<b>270</b>
400 g	<b>Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere</b>	<b>322</b>
25 g	<b>CentoGel neutral</b>	<b>396</b>
75 g	Zucker	
250 g	Wasser	

*Backtemperatur:*

» ca. 130°C

*Backzeit:*

» ca. 75 Min.

### ARBEITSWEISE:

- » Alle Zutaten der Käsemasse verrühren, nicht schaumig schlagen!
- » Butterkeks mit Butter vermischen, in kleinen Ringen als Boden andrücken, die Käsemasse einfüllen und mit **Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere** die Oberfläche marmorieren.
- » Langsam abbacken, dann mit CentoGel abglänzen.

*Das Klipfel Hefe AG-Team wünscht Ihnen viel Spass.*