

New York Cheese Cake

3 kooki Ø26 cm; 36 tükki



..... 0,750 kg **Muretaignapurupõhi**
muretaignapuru

..... 0,900 kg **Kate**
metsamarja-topping
[vt põhiresepti]

..... 0,400 kg **Toorjuustu-kooretäidis**
Käse-Frisch flach
..... 2,000 kg toorjuust
..... 0,600 kg muna
..... 2,000 kg rõõsk koor
..... 0,200 kg suhkur

- ▶ Segada kõik ained aeglasel käigul peene vispliga ~3 minutit ühtlaseks.

Valmistamine

- ▶ Katta tordirõngas või / õliga, puistata üle tuhksuhkruga ja vooderdada küpsetuspaberiga.
- ▶ Jaotada vormi puru, vajutada pisut kokku ja eelküpsutada.
- ▶ Valada põhjale toorjuustutäidis ja siluda.
- ▶ Küpsutada lõpuni.
- ▶ Lasta jahtuda.
- ▶ Lõigata lahti.
- ▶ Enne serveerimist kaunistada toppinguga.

Küpsetamine

- ▶ Küpsetustemperatuur: 140 - 150 °C
- ▶ Küpsemisaeg: ~90 minutit
- ▶ Ahju seaded: avatud klapiga