

Grundregeln für die Käsetorten-Herstellung

Die Herstellung von Käsetorten ist kein Problem, wenn die folgenden Hinweise beachtet werden.

- **Fließendweiche Quarkmassen für Käsetorten**
Abgesehen von einigen Spezial-Käsetortenmassen, sollte die Quarkmasse für Käsetorten eine fließendweiche Konsistenz haben, die an eine Biskuitmasse erinnert.
Zum Backen eignen sich Springformen, Formen und Ringe mit einem steilen oder schrägen Rand, die mit Mürbeteig, Hefeteig oder Mischteigen ausgelegt werden. Einige Rezepte verzichten sogar auf einen Boden für die Käsetorte.
- **Käsetorten nicht backen, nur stocken**
Käsetortenmassen sind kaum backfähig. Wasser ist ein wesentlicher Bestandteil der Masse. Im Backofen soll sie daher nur stocken, nicht backen. Durch den abstockenden Eischnee (Eiklar) und das gerinnfähige Käseeiweiß erhält die Masse die erforderliche Bindung. Sie wird schnittfest.
- **Niedrige Ofen-Temperaturen**
Niedrige Backtemperaturen zwischen 180° C und 190° C sind für das Gelingen einer guten Käsetorte nötig. Nur zum Anbacken der Käsetorte können bis zur Hautbildung an der Oberfläche für ca. 15 Minuten höhere Temperaturen bis ca. 200° C gewählt werden.
- **Die Käsemasse darf nicht kochen**
Die weiche Käsetortenmasse darf nicht kochen. Die Folge wäre eine übermäßige Volumenvergrößerung und die Schädigung des Eiweißgerüsts. Bei zu hohen Backtemperaturen gebackene Käsetorten fallen besonders stark zusammen. Die stärkehaltigen Bestandteile (Mehl, Weizenstärke, Grieß usw.) verquellen auch bei niedrigen Temperaturen.
- **Geschmeidigglatter Eischnee**
Bei vielen Käsetortenmassen wird locker aufgeschlagener Eischnee unter die Masse gezogen. Der Eischnee dient zur Gerüstbildung in der Käsetortenmasse. Wichtig ist die richtige Konsistenz des Eischnees, er darf weder zu weich noch zu flockig aufgeschlagen werden. Ein schmieriger Eischnee ergibt eine wenig gelockerte Quarkmasse, ein flockiger Eischnee muss zu lange gerührt werden bis keine Eischneeflocken mehr in der Masse sind. Dabei wird das Eiweißgerüst zerstört und das führt zu Volumenverlusten (flachen Käsetorten).
- **Gebackene Käsetorten nicht frostern**
Die gebackene Käsetorte eignet sich nicht zum Frostern. Aufgetaut gibt die Käsetorte das beim Backprozess gebundene Wasser wieder ab. Die Käsetorte weicht durch. Die Käsemasse wird wässrig und krümelig.

Die einzelnen Arbeitsabläufe bei der Herstellung einer Käsetorte

Rezept für eine Käsetorte, Springform, 26 cm Durchmesser

300 g Mürbeteig ausrollen und den Boden der Form damit auslegen und vorbacken.

Die Zutaten für die Quarkmasse:

550 g Quark, mager, 70 g Zucker, 80 g Stärkepulver bzw. zur Hälfte Weizenmehl,
4 Eigelbe, 400 ccm Vollmilch oder Buttermilch, bzw. ein Teil davon als Sahne,

Gewürze: Salz, Zitrone, Vanille. Alles zusammen glattrühren.

50 g Butter erhitzen, nur auflösen.

6 Eiweiß mit 70 g Zucker, Prise Salz zu Schnee aufschlagen.

- Quark, Milch, Zucker Eigelbe, Stärkepulver/Mehl und Gewürze glattrühren.
- Die Butter auflösen und unter die Quarkmasse rühren
standfesten Eischnee aufschlagen und unter die Quarkmasse ziehen.
- Die fertige Quarkmasse in die vorbereitete Form füllen und glattstreichen.
- Die Oberfläche der Käsetorte mit einem scharfen, nassen Messer am Rand schräg einschneiden.
- Die Käsetorte bei leicht geöffneter Ofentür und einer Backtemperatur von ca. 180° C ca. 50 Minuten weiterbacken.
- Bräunt die Käsetorte zu schnell, die Oberfläche mit Alu-Folie abdecken und die Hitze drosseln.
- Bäckte die Käsetorte mehr als ein Drittel über ihren Rand hoch, wird sie vorsichtig aus dem Ofen gezogen und man lässt sie auf Randhöhe absinken. Danach wird weiter gebacken. Hierdurch vermeidet man, dass die Innentemperatur in der Käsetorte zu hoch steigt und die Masse kocht.
- Die fertiggebackene Käsetorte auf Ringhöhe absinken lassen. Dann auf ein Kuchen-Gitter stürzen und den Mürbeteigboden vorsichtig von der Form lösen.
- Die abgekühlte und stabilisierte Käsetorte aus der Springform lösen und wenden.
- Die Gesamtbackzeit, abzüglich der eventuellen Pausen beträgt rund 60 Minuten.
- Durch die geringe Backtemperatur und durch das eventuelle Herausnehmen der Torte aus dem Ofen, steigen die Temperaturen im Inneren der Käsetorte nicht über 100° C, die Quarkmasse kann nicht kochen, das Eiweißgerüst wird nicht geschädigt, es stockt wie erwünscht ab und bildet das Gerüst für eine Käsetorte die nicht zusammenfällt.