

HEMA

1. PRODUCTNAAM / PRODUCTNAME

NL Bakset cheesecake

EN CHEESECAKE KIT

FR PRÉPARATION POUR CHEESECAKE

DE KÄSEKUCHEN-BACKMISCHUNG

ESPACK PARA TARTA DE QUESO

2. Claims en/and USP's

only natural flavourings, no colours added

3. WETTELIJKE INFORMATIE / LEGAL INFORMATION

NL 40.5% TAARTBODEMMIX MET 32.5% TAARTVULLINGMIX EN 27%

FRAMBOZENVULLING Ingrediënten: suiker, **TARWEBLOEM**, glucose-fructosestroop, 4% geconcentreerde frambozenpuree, maïszetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, specerijen, **SOJABLOEM**, dextrose, geconcentreerd frambozensap, appelconcentraat, geconcentreerd cranberrysap, hibiscus concentraat, zuurteregelaars E331 E333, invertsuikerstroop, rijsmiddelen E450 E500, gedroogde glucosestroop, **WEIPERMEAAT (MELK)**, gejodeerd zout, frambozenpitjes, geleermiddel E440, conserveermiddel E202, natuurlijk aroma, voedingszuur E330. Bevat mogelijk

NOTEN. Voedingswaarde per 100g bereid product: energie 1451 kJ 348 kcal, vet 20.9g/waarvan verzadigd vet 13.3g, koolhydraten 34.2g/waarvan suikers 24.7g, voedingsvezel 0.8g, eiwit 5.3g, zout 0.36g. Droog en bij een gematigde temperatuur bewaren. Ten minste houdbaar tot: zie verpakking.

EN 40.5% BASE MIX, 32.5% FILLING MIX AND 27% RASPBERRY TOPPING **Ingredients:** sugar, **WHEAT** flour, glucose-fructose syrup, 4% concentrated raspberry puree, cornstarch, modified cornstarch, spices, **SOYA** flour, dextrose, concentrated raspberry juice, apple concentrate, concentrated cranberry juice, hibiscus concentrate, acidity regulators E331 E333, invert sugar syrup, raising agents E450 E500, dehydrated glucose syrup, **WHEY** permeate (**MILK**), iodised salt, raspberry seeds, gelling agent E440, preservative E202, natural flavouring, acid E330. May contain: **NUTS. Nutritional value per 100g, prepared:** energy 1451 kJ 348 kcal, fat 20.9g/of which saturates 13.3g, carbohydrates 34.2g/of which sugars 24.7g, fibre 0.8g, protein 5.3g, salt 0.36g. Keep in a cool, dry place. Best before: see packaging.

FR MÉLANGE POUR FOND DE TARTE 40,5 %, MÉLANGE POUR GARNITURE 32,5 % ET GARNITURE À LA FRAMBOISE 27 % **Ingrédients:** sucre, **FARINE DE BLÉ**, sirop de glucose-fructose, 4% purée de framboises concentrée, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, épices, **FARINE DE SOJA**, dextrose, jus de framboise concentré, concentré de pomme, jus de cranberry concentré, concentré d'hibiscus, correcteurs d'acidité E331 E333, sirop de sucre inverti, poudres à lever E450 E500, sirop de glucose déshydraté, **PERMÉAT DE LACTOSÉRUM (LAIT)**, sel iodé, pépins de framboise, gélifiant E440, conservateur E202, arôme naturel, acidifiant E330. Peut contenir: **FRUITS À COQUE. Valeur nutritive par 100g de produit préparé:** énergie 1451 kJ 348 kcal, matières grasses 20.9g/dont acides gras saturés 13.3g, glucides 34.2g/dont sucres 24.7g, fibres alimentaires 0.8g, protéines 5.3g, sel 0.36g. À conserver au sec et à l'abri de la chaleur. À consommer de préférence avant le: voir emballage.

DE 40.5% TORTENBODENMISCHUNG MIT 32.5% CREMEMISCHUNG UND 27% HIMBEERGLASUR

Zutaten: Zucker, **WEIZENMEHL**, Glucose-Fructosesirup, 4% Himbeerpüreekonzentrat, Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Gewürze, **SOJAMEHL**, Dextrose, Himbeersaftkonzentrat, Apfelkonzentrat, Cranberrysaftkonzentrat, Hibiskuskonzentrat, Säureregulatoren E331 E333, Invertzuckersirup, Backtriebmittel E450 E500, Trockenglucosesirup, **MOLKEPERMEAT (MILCH)**, jodiertes Speisesalz, Himbeerkerne, Geliermittel E440, Konservierungsstoff E202, natürliches Aroma, Säuerungsmittel E330. Enthält möglicherweise **SCHALENFRÜCHTE. Nährwerte pro 100g (zubereitet):** Energie 1451 kJ 348 kcal, Fett 20.9g/davon gesättigte Fettsäuren 13.3g, Kohlenhydrate 34.2g/davon Zucker 24.7g, Ballaststoffe 0.8g, Eiweiß 5.3g, Salz 0.36g. Kühl und trocken lagern. Mindestens haltbar bis: siehe Verpackung.

ES 40.5% DE MEZCLA PARA BASE DE TARTA CON 32.5% DE MEZCLA PARA RELLENO Y 27% DE COBERTURA DE FRAMBUESAS **Ingredientes:** azúcar, **HARINA DE TRIGO**, jarabe de glucosa-fructosa, 4% puré de frambuesa concentrado, almidón de maíz, almidón de maíz modificado, especias, **HARINA DE SOJA**, dextrosa, zumo de frambuesa concentrado, concentrado de manzana, zumo de arándano agrio concentrado, concentrado de hibisco, correctores de acidez E331 E333, jarabe de azúcar invertido, gasificantes E450 E500, jarabe de glucosa deshidratado, **PERMEATO DE SUERO (LECHE)**, sal yodada, pepitas de frambuesa, gelificante E440, conservante E202, aroma natural, acidulante E330. Puede contener **FRUTOS DE CÁSCARA**. **Valor nutritivo por 100g de producto preparado:** energía 1451 kJ 348 kcal, grasas 20.9g/de las cuales ácidos grasos saturados 13.3g, hidratos de carbono 34.2g/de los cuales azúcares 24.7g, fibra alimentaria 0.8g, proteínas 5.3g, sal 0.36g. Guardar en un lugar fresco y seco. Consumir preferentemente antes del: ver envase.

370g

Bereidingswijze:

Ingrediënten

Inhoud verpakking:

150 gram	mix voor bodem
120 gram	mix voor cheesecake
100 gram	frambozenjam
Bakvorm karton Ø22cm	

Zelf toevoegen:

2 stuks	eieren (op kamertemperatuur)
140 gram	koude roomboter
200 gram	roomkaas (op kamertemperatuur)
200 gram	(halfvolle) yoghurt (op kamertemperatuur)
1 eetlepel (10 gram)	koud water

Receptuur bodem:

150 gram	mix voor bodem
60 gram	koude roomboter
1 eetlepel (10 gram)	koud water

Receptuur kwarkvulling:

120 gram	mix voor cheesecake
2 stuks	eieren (op kamertemperatuur)

80 gram	roomboter
200 gram	roomkaas (op kamertemperatuur)
200 gram	(halfvolle) yoghurt (op kamertemperatuur)

Benodigdheden:

Keukenmachine of handmixer
Mengkom
Weegschaal
Plastic folie
Deegroller
Kleine pan
(glaceer)mes/spatel
Bakplaat

Bereidingswijze

Stap 1: Deeg

Snijdt de koude boter in stukjes. Kneed de mix voor de bodem, de boter en het water tot een samenhangend deeg. Verpak het deeg in plastic folie en laat het minimaal een half uur rusten in de koelkast.

Stap 2: Bakvorm bekleden

Verwarm de elektrische oven voor op 180 °C (heteluchtoven 160 °C). Vouw de bijgevoegde bakvorm uit volgens de aanwijzingen die op de verpakking wordt weergegeven. Leg de bakvorm op de bakplaat. Vet de bakvorm in. Rol het deeg uit tot een kleine ronde plak. Leg de ronde plak in de bakvorm en duw het deeg gelijkmatig naar de randen toe, zodat de hele bodem bedekt is.

Stap 3: Cheesecake vulling

Smelt de boter in de magnetron of in een kleine pan. Meng de mix voor cheesecake, de roomkaas* en de gesmolten boter in een kom met een mixer glad. Voeg één voor één de eieren* toe en meng alles tot een glad geheel. Als laatste de (halfvolle) yoghurt* doorroeren tot een glad mengsel.

Stap 4: Vullen

Schep de bereide cheesecake vulling in de bakvorm. Bak de cheesecake in circa 65 minuten gaar. Laat de cheesecake afkoelen.

Elektrische oven: 65 minuten 180 °C
Heteluchtoven: 65 minuten 160 °C
Gasoven: 65 minutenstand 3

Stap 5: Koelen

Laat de cheesecake minstens 3 uur opstijven in de koeling. Maak de cheesecake bij voorkeur een dag voordat je hem wilt serveren en bewaar deze afgedekt in de koelkast. Dan is de cheesecake op zijn lekkerst.

Stap 6: Glaceren

Frambozenjam met een (glaceer)mes of spatel op de bovenzijde van de cheesecake bestrijken.

*Zorg dat deze producten op kamertemperatuur zijn.

Tip: Bak het deeg 10 minuten op 180 °C (heteluchtoven 160 °C) in de bakvorm (bij stap 2) voor een krokantere bodem.

Gebruiksaanwijzing kartonnen bakvorm:

1. Open de bakvorm.
2. Scheur voorzichtig de bodem los van de bakring. Verwijder de 2 verbindingstukjes.
3. Koppel de uiteinden van de bakring aan elkaar middels de sluiting. Zorg ervoor dat de sluiting aan de buitenkant zit.
4. Vouw de flapjes naar binnen.
5. Plaats de bodem in de bakring.

Let op! Zet de bakvorm eerst op de bakplaat voordat je de bakvorm gaat bekleden of vullen. Zet je de taart in de koelkast: zet de bakvorm dan eerst op een plat bord.

EN

Ingredients

Contents:

150 grams	base mix
120 grams	cheesecake mix
100 grams	raspberry jam

Card baking mould Ø22cm

Add:

2	eggs (at room temperature)
140 grams	cold butter
200 grams	cream cheese (at room temperature)
200 grams	(low-fat) yoghurt (at room temperature)
1 tablespoon (10 grams)	cold water

For base:

150 grams	base mix
60 grams	cold butter
1 tablespoon (10 grams)	cold water

For cheesecake filling:

120 grams	cheesecake mix
2	eggs (at room temperature)
80 grams	butter
200 grams	cream cheese (at room temperature)
200 grams	(low-fat) yoghurt (at room temperature)

You will need:

Kitchen machine or hand mixer
Mixing bowl
Scales
Cling film
Rolling pin
Small pan
(icing)knife/spatula
Baking sheet

Method

Step 1: Base

Cut the cold butter into pieces. Add the base mix and water and knead to a coherent dough. Wrap the dough in cling film and leave to chill in the refrigerator for at least half an hour.

Step 2: Lining the mould

Preheat the electric oven to 180 °C (fan oven 160 °C). Fold the supplied baking mould into shape as instructed on the pack. Place the baking mould on the baking sheet. Grease the baking mould. Roll the dough into a small round circle. Place the dough into the baking mould and press evenly to the edges until it lines the entire base.

Step 3: Cheesecake filling

Melt the butter in the microwave or in a small pan. Put the cheesecake mix, cream cheese* and melted butter into a mixing bowl and mix until smooth using a mixer. Add the eggs* one by one and mix to a smooth consistency. Lastly, stir in the (low-fat) yoghurt* until the mixture is smooth.

Step 4: Add filling to base

Spoon the prepared cheesecake filling into the baking mould. Bake the cheesecake for approx. 65 minutes until cooked. Allow to cool.

Electric oven:	65 minutes 180 °C
Fan oven:	65 minutes 160 °C
Gas oven:	65 minutes gas mark 3

Step 5: Chill

Allow the cheesecake to set in the refrigerator for at least 3 hours. If possible, make the cheesecake the day before you wish to serve it and keep covered in the refrigerator. This way your cheesecake will taste best.

Step 6: Topping

Using an (icing) knife or spatula, spread the raspberry jam over the top of the cheesecake.

*Make sure these ingredients are at room temperature.

Tip: For a crunchier base, pre-bake the base in the baking mould (after step 2) for 10 minutes at 180 °C (fan oven 160 °C).

Card baking mould:

1. Open the baking mould.
2. Carefully separate the base from the baking ring. Remove the 2 connecting pieces.
3. Connect the ends of the baking ring using the seal. Make sure the seal is on the outside.
4. Fold the flaps inwards.
5. Place the base of the mould inside the baking ring.

Please note! Put the baking mould on a baking sheet before lining or filling. Before placing in the refrigerator, put the cake on a flat plate.

FR

Ingrédients

Contenu du paquet :

150 g. de mélange pour fond de tarte
120 g. de mélange pour cheesecake
100 g. de confiture à la framboise
Moule en carton Ø22cm

Ingrédients à ajouter :

2 œufs (température ambiante)
140 g. de beurre froid
200 g. de fromage frais crémeux (température ambiante)
200 g. de yaourt (semi écrémé) (température ambiante)
1 cuil. à soupe (10 g) d'eau froide

Recette du fond de tarte :

150 g. mélange pour fond de tarte
60 g. de beurre froid
1 cuil. à soupe (10 g,) d'eau froide

Recette de la garniture au fromage frais :

120 g. de mélange pour cheesecake
2 œufs (température ambiante)
80 g. de beurre
200 g. de fromage frais crémeux (température ambiante)
200 g. de yaourt (demi écrémé) (température ambiante)

Matériel nécessaire :

Robot de cuisine ou mixeur
Bol mélangeur
Balance
Film alimentaire
Rouleau à pâtisserie
Petite casserole
Couteau ou spatule pour le glaçage
Plaque de four

Préparation

Étape 1 : Pâte

Coupez le beurre froid en morceaux. Pétrir le mélange pour le fond de tarte, le beurre et l'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Emballez cette pâte dans un film alimentaire et laissez-la reposer au moins une demi-heure dans le réfrigérateur.

Étape 2 : Tapissez le moule

Préchauffer le four électrique à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C). Pliez le moule fourni en suivant les indications figurant sur le paquet. Déposez le moule sur la plaque du four. Beurrez le moule. Étalez la pâte en formant un petit rond. Déposez-la ensuite dans le moule et étalez-la vers les bords de façon à ce que le fond soit entièrement couvert.

Étape 3 : Garniture au fromage frais

Faites fondre le beurre au micro-ondes ou dans une petite casserole. Mélangez bien la préparation pour cheesecake, le fromage frais crémeux* et le beurre fondu dans un bol à l'aide d'un mixeur. Ajoutez les œufs* un par un et mélangez le tout jusqu'à obtenir une texture lisse. Enfin, incorporez le yaourt* (demi écrémé) et mélangez bien .

Étape 4 : Garnissage

Versez la préparation dans le moule. Laissez-le refroidir.

Four électrique :	65 minutes à 180 °C
Four à chaleur tournante :	65 minutes à 160 °C
Four à gaz :	65 minutes à 3

Étape 5 : Refroidissement

Faites prendre le cheesecake dans le réfrigérateur pendant au moins 3 heures. Préparez le cheesecake de préférence la veille et conservez-le couvert dans le réfrigérateur. Il sera encore meilleur.

Étape 6 : Glaçage

Couvrez le dessus du cheesecake avec de la confiture de framboise à l'aide d'un couteau ou d'une spatule.

*Ces produits doivent être à température ambiante.

Conseil : Faites cuire la pâte pendant 10 minutes à 180 °C (four à chaleur tournante 160 °C) dans le moule (à l'étape 2) pour obtenir un fond croquant.

Mode d'emploi du moule en carton :

1. Ouvrez le moule.
2. Détachez avec précaution le fond du cercle. Retirez les 2 éléments qui les relient.
3. Attachez les extrémités du cercle à l'aide de la fermeture. Assurez-vous que la fermeture se trouve à l'extérieur.
4. Repliez les rabats vers l'intérieur.
5. Placez le fond dans le cercle.

Attention ! Placez d'abord le moule sur la plaque de cuisson avant d'y mettre la pâte ou la garniture. Lorsque vous mettrez le gâteau dans le réfrigérateur : placez d'abord le moule sur une assiette plate.

DE

Zubereitung:

Zutaten

Verpackungsinhalt:

150 g	Backmischung für den Boden
120 g	Mischung für die Creme
100 g	Himbeerkonfitüre
Papp-Backform, Ø 22 cm	

Sie fügen selbst hinzu:

2	Eier (Raumtemperatur)
140 g	kalte Butter
200 g	Frischkäse (Raumtemperatur)
200 g	(fettarmer) Joghurt (Raumtemperatur)
1 Esslöffel (10 g)	kaltes Wasser

Rezept Tortenboden:

150 g	Backmischung für den Boden
60 g	kalte Butter
1 Esslöffel (10 g)	kaltes Wasser

Rezept Cremefüllung:

120 g	Mischung für die Creme
-------	------------------------

2	Eier (Raumtemperatur)
80 g	Butter
200 g	Friskkäse (Raumtemperatur)
200 g	(fettarmer) Joghurt (Raumtemperatur)

Sie benötigen:

Küchenmaschine oder Handmixer
Rührschüssel
Waage
Frischhaltefolie
Teigrolle
kleiner Topf
Palette/Glasurmesser oder Teigschaber
Backblech

Zubereitung

Schritt 1: Teig

Die kalte Butter in Stücke schneiden. Die Tortenboden-Backmischung mit der Butter und dem Wasser zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Den Teig in Frischhaltefolie einschlagen und mindestens eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Schritt 2: Backform vorbereiten

Den Backofen vorheizen (Ober- und Unterhitze 180 °C, Umluft 160 °C). Die beiliegende Backform wie auf der Verpackung angegeben zusammensetzen. Die Backform auf das Backblech stellen und einfetten. Den Teig zu einer flachen Scheibe ausrollen. Die Scheibe in die Backform legen und den Teig gleichmäßig in Richtung Rand drücken, sodass der gesamte Boden gleichmäßig bedeckt ist.

Schritt 3: Cremefüllung

Die Butter in der Mikrowelle oder in einem kleinen Topf schmelzen. Die Mischung für die Käsekuchencreme mit dem Friskkäse* und der geschmolzenen Butter in einer Schüssel glatt rühren. Nach und nach die Eier* hinzugeben und unterrühren. Zum Schluss den (fettarmen) Joghurt* hinzugeben und alles zu einer glatten Creme verrühren.

Schritt 4: Füllen

Die Creme in die Backform füllen. Den Käsekuchen ca. 65 Minuten backen und anschließend abkühlen lassen.

Ober- und Unterhitze:	65 Minuten, 180 °C
Umluft:	65 Minuten, 160 °C
Gas:	65 Minuten, Stufe 3

Schritt 5: Kühlen

Den Käsekuchen mindestens 3 Stunden lang im Kühlschrank fest werden lassen. Am besten bereiten Sie den Kuchen einen Tag vor dem Servieren zu und stellen ihn abgedeckt in den Kühlschrank. Dann schmeckt der Kuchen am besten.

Schritt 6: Glasieren

Die Himbeerkonfitüre mit einem Teigschaber oder Glasurmesser auf dem Käsekuchen verteilen.

*Diese Zutaten sollten Raumtemperatur haben.

Tipp: Für einen etwas knusprigeren Boden können Sie den Teig in Schritt 2 für 10 Minuten bei 180 °C (Umluft 160 °C) ohne Creme vorbacken.

Anleitung Papp-Backform:

1. Die Backform öffnen.
2. Vorsichtig den Boden vom Backring lösen. Die zwei Verbindungsstücke entfernen.
3. Die Enden des Backringes zusammenstecken. Achten Sie darauf, dass der Verschluss außen liegt.
4. Die Laschen nach innen falten.
5. Den Boden in den Backring setzen.

Achtung! Die Backform vor dem Einfetten und Befüllen auf das Backblech stellen. Wenn Sie den Kuchen in den Kühlschrank geben, stellen Sie die Backform zunächst auf einen flachen Teller.

ES

Preparación:

Ingredientes

Contenido del envase:

150 gramos	mezcla para la base
120 gramos	de mezcla para tarta de queso
100 gramos	mermelada de frambuesas
Molde de cartón Ø22cm	

Deberás añadir:

2	huevos (a temperatura ambiente)
140 gramos	de mantequilla fría
200 gramos	de queso cremoso (a temperatura ambiente)
200 gramos	de yogur (semidesnatado, a temperatura ambiente)
1 cucharada (10 gramos)	de agua fría

Receta para la base

150 gramos	mezcla para la base
60 gramos	de mantequilla fría
1 cucharada (10 gramos)	de agua fría

Receta para el relleno de queso cremoso:

120 gramos	de mezcla para tarta de queso
2	huevos (a temperatura ambiente)
80 gramos	mantequilla
200 gramos	de queso cremoso (a temperatura ambiente)
200 gramos	de yogur (semidesnatado a temperatura ambiente)

Necesitarás:

Batidora o robot de cocina
Bol mezclador
Balanza
Film de plástico
Rodillo
Sartén pequeña
Espátula/cuchillo (para glasear)
Bandeja de horno

Preparación

Paso 1: Preparar la masa

Corta la mantequilla fría a dados. Combina la mezcla para la base, con la mantequilla y el agua hasta formar una masa uniforme. Envuélvela en film de plástico y déjala reposar en la nevera como mínimo durante 30 minutos.

Paso 2: Forrar el molde

Precalienta el horno eléctrico a 180 °C (si tu horno es de aire caliente, a 160 °C). Dobra el molde incluido según se indica en el envase. Colócalo sobre la bandeja del horno y engrásalo. Extiende la masa con el rodillo hasta obtener una pequeña plancha redonda. Coloca la plancha en el molde y presiónala de forma uniforme hacia los bordes hasta que la base del molde quede bien forrada.

Paso 3: Preparar el relleno para la tarta de queso

Funde la mantequilla en el microondas o en una sartén pequeña. Combina la mezcla para la tarta de queso, el queso cremoso* y la mantequilla fundida en un bol mezclador con la batidora hasta que el relleno quede homogéneo. Luego añade los huevos uno por uno y mézclalos bien. Por último, incorpora el yogur (semidesnatado) y remuévelo.

Paso 4: Rellenar la tarta

Vierte el relleno con el queso en el molde. Hornea la tarta unos 65 minutos y luego déjala enfriar.

Horno eléctrico: 65 minutos a 180 °C

Horno de aire caliente: 65 minutos a 160 °C

Horno de gas: 65 minutos en la posición 3

Paso 5: Enfriar la tarta

Deja enfriar la tarta como mínimo durante 3 horas en la nevera hasta quedar bien firme. Te recomendamos que prepares la tarta un día antes de servirla y que la guardes tapada en la nevera. Así te quedará deliciosa.

Paso 6: Glasear la tarta

Unta la parte de arriba de la tarta de queso con una espátula o cuchillo (de glasear).

*Comprueba que estos productos estén a temperatura ambiente.

Consejo: Hornea la masa durante 10 minutos a 180 °C (si tu horno es de aire caliente, a 160 °C) en el molde (en el paso 2) para que quede crujiente.

Instrucciones para el molde de cartón:

1. Abre el molde.
2. Separa la base con cuidado del anillo. Elimina las 2 lengüetas.
3. Une los extremos del anillo con el cierre. Asegúrate de que el cierre queda en la parte de fuera.
4. Dobla las solapas hacia dentro.
5. Coloca la base en el anillo.

¡Atención! Antes de forrar o rellenar el molde, colócalo sobre la bandeja del horno. Y antes de guardar la tarta en la nevera, pon primero el molde sobre un plato llano.

6. OVERIGE INFORMATIE

Postcode

Artikelnummer: 10270051

Barcode:

HEMA B.V. POSTBUS 37110, 1030 AC AMSTERDAM NL.

WWW.HEMA.NL