

KOMPLET Käsekuchen Tradition

... mit dem besonderen Geschmack!

VORMISCHUNG ZUR SICHEREN HERSTELLUNG
VON FEINSTEN KÄSEKUCHEN MIT EINEM
TRADITIONELLEN, INTENSIVEN GESCHMACK.



Aus Gutem das Beste backen!

KOMPLET Käsekuchen Tradition

... mit dem besonderen Geschmack!

VORMISCHUNG ZUR SICHEREN HERSTELLUNG
VON FEINSTEN KÄSEKUCHEN MIT EINEM
TRADITIONELLEN, INTENSIVEN GESCHMACK.

Grundrezeptur

Rezeptur für 3 Tortenringe Ø 26 cm, 5 cm

Buttermürbeteig:

KOMPLET Mürb + Streusel	450 g
Butter, weich	200 g
Vollei	25 g

Gesamt Buttermürbeteig 675 g

Quarkmasse:

	Rezeptur 1	Rezeptur 2
KOMPLET Käsekuchen Tradition	1.000 g	1.000 g
Wasser	1.600 g	300 g
Sahne, flüssig	–	1.300 g
Vollei	450 g	900 g
Speiseöl	550 g	–
Zucker	300 g	300 g
Speisequark	2.500 g	2.600 g
Gesamt Quarkmasse	6.400 g	6.400 g

Gesamtgewicht 7.075 g 7.075 g

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ausrollen, mit einem Tortenring (Ø 26 cm) ausstechen und auf einem vorbereiteten Blech abbacken.

Teigdicke:	ca. 2,5 mm
Teiggewicht:	ca. 225 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 10 – 12 Minuten

Den gebackenen Buttermürbeteig mit geölten und gezuckerten Tortenringen (Ø 26 cm) umstellen. Alle Zutaten der Quarkmasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, in die vorbereiteten Ringe einfüllen, glatt streichen, kämmen und abbacken.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage	
Quarkmasse:	ca. 2.100 g pro Tortenring
Backtemperatur:	ca. 200 °C fallend auf ca. 180 °C
Zug:	letzten 10 Minuten Zug öffnen
Backzeit:	ca. 50 – 55 Minuten

MEISTERTIPP:

Rezeptur für ein Blech (60 x 20 cm):

Butter Mürbeteig:	ca. 500 g
Quarkmasse:	ca. 3.750 g
Backzeit:	ca. 60 – 65 Minuten

Orangen-Käsekuchen

KOMPLET Käsekuchen Tradition



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Buttermürbeteig:

KOMPLET Mürb + Streusel	330 g
Butter, weich	150 g
Vollei	20 g

Gesamt Buttermürbeteig 500 g

Quarkmasse:

KOMPLETKäsekuchen Tradition	500 g
Wasser	800 g
Vollei	225 g
Speiseöl	275 g
Zucker	150 g
Speisequark	1.250 g
Orangenpaste	50 g

Gesamt Quarkmasse 3.250 g

Fruchtfüllung:

Orangensaft	250 g
Mandarin-Orangen, Abtropfgewicht	250 g
Orangenpaste	10 g
KOMPLET Saftbinder Spezial	50 g
Zucker	100 g

Gesamt Fruchtfüllung 660 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	100 g
Wasser	50 g
Pistazien, gehackt	10 g

Gesamtdekor 160 g

Gesamtgewicht 4.570 g

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Auf einem vorbereiteten Blech (60 x 20 cm) ausrollen und abbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Teiggewicht: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkmasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren und auf dem gebackenen Buttermürbeteig gleichmäßig verteilen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkmasse: ca. 3.250 g

Für die Fruchtfüllung die Mandarin-Orangen pürieren und mit den weiteren Zutaten mit einem feinen Besen verrühren. Die Fruchtfüllung punktförmig in die Quarkmasse dressieren und die Schnitte abbacken.

Rührzeit ca. 2 Minuten

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 660 g

Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf ca. 180 °C

Zug: letzten 10 Min. Zug öffnen
Backzeit: ca. 50 – 55 Minuten

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Die Schnitte mit dem Geleeguss abglänzen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

Einwaage Geleeguss: ca. 150 g

Einwaage Pistazien: ca. 10 g

Abschließend in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

Aus Gutem das Beste backen!

Kokos-Schoko-Käsekuchen

KOMPLET Käsekuchen Tradition



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Schokostreusel:

KOMPLET Mürb + Streusel	400 g
Butter	175 g
Kakaopulver	25 g

Gesamt Schokostreusel 600 g

Kokos-Quarkmasse:

KOMPLET Käsekuchen Tradition	550 g
Wasser	1.000 g
Vollei	250 g
Speiseöl	300 g
Zucker	165 g
Speisequark	1.375 g
Kokosraspel	180 g

Gesamt Kokos-Quarkmasse 3.820 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	100 g
Wasser	50 g
Kokosraspel, geröstet	15 g

Gesamtdekor 165 g

Gesamtgewicht 4.585 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten für die Schokostreusel in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist, auf einem vorbereiteten Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig verteilen und abbacken.

Einwaage Schokostreusel:	ca. 600 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 10 – 12 Minuten

Alle Zutaten der Kokos-Quarkmasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, auf den gebackenen Schokostreusel gleichmäßig verteilen und abbacken.

Rührzeit	ca. 3 Minuten
Einwaage	
Kokos-Quarkmasse:	ca. 3.820 g
Backtemperatur:	ca. 200 °C fallend auf ca. 180 °C
Zug:	letzten 10 Minuten Zug öffnen
Backzeit:	ca. 50 – 55 Minuten

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Die Schnitte mit dem Geleeguss abglänzen. Anschließend mit gerösteten Kokosraspeln bestreuen.

Einwaage Geleeguss:	ca. 150 g
Einwaage Kokosraspel:	ca. 15 g

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

Mohn-Joghurtschnitte mit Kirschen

KOMPLET Käsekuchen Tradition



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse:	
KOMPLET Mohn Rühr	500 g
Vollei	200 g
Speiseöl	125 g
Wasser	75 g

Gesamtmasse	900 g
-------------	-------

Fruchtauflage:	
Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	500 g

Auflage:	
KOMPLET Käsekuchen Tradition	500 g
Joghurt, Natur	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	500 g
Wasser	600 g
Zucker	150 g

Gesamtauflage	3.150 g
---------------	---------

Gesamtgewicht	4.550 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 900 g

Dunst-Sauerkirschen aufstreuen und den Boden abbacken.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 500 g

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten

Alle Zutaten der Auflage mit einem feinen Besen glatt rühren, auf den gebackenen Boden gleichmäßig verteilen und die Schnitte fertig backen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 3.150 g

Backtemperatur: ca. 180 – 190 °C

Zug: letzten 10 Minuten

Zug öffnen

Backzeit: ca. 45 – 50 Minuten

Nach dem Erkalten in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP

Die Böden aus **KOMPLET Mohn Rühr** lassen sich gut auf Vorrat herstellen und tiefgekühlt lagern. So können in kurzer Zeit frische Schnitten produziert werden.

Aus Gutem das Beste backen!

Heidelbeer-Käse-Margeriten

KOMPLET Käsekuchen Tradition



Rezeptur für 7 Margeriten-Backformen

Buttermürbeteig:

KOMPLET Mürb + Streusel	450 g
Butter, weich	200 g
Vollei	25 g

Gesamt Buttermürbeteig 675 g

Quarkmasse:

KOMPLET Käsekuchen Tradition	800 g
Wasser	1.600 g
Vollei	360 g
Speiseöl	500 g
Zucker	260 g
Speisequark	2.000 g

Gesamt Quarkmasse 5.520 g

Fruchtauflage:

TK-Heidelbeeren	400 g
Wasser	250 g
Zucker	70 g
KOMPLET Saftbinder Spezial	50 g

Gesamt Fruchtauflage 770 g

Dekor:

Aprikosen-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	120 g
Wasser	60 g

Gesamtdekor 180 g

Gesamtgewicht 7.145 g

Verarbeitung:

Für den Buttermürbeteig alle Zutaten des Teiges in der Knetmaschine mischen bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Ausrollen, mit einer Margeriten-Backform ausstechen und auf einem vorbereiteten Blech abbacken.

Teigdicke:

ca. 2,5 mm

Teiggewicht:

ca. 95 g pro Margeriten-Backform

Backtemperatur:

ca. 190 °C

Backzeit:

ca. 10 – 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkmasse mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren. Den gebackenen Buttermürbeteig mit geölten und gezuckerten Margeriten-Backformen umstellen und die Quarkmasse gleichmäßig einfüllen.

Rührzeit

ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkmasse: ca. 785 g pro Margeriten-Backform

Die aufgetauten Heidelbeeren mit den restlichen Zutaten vermischen und pürieren. Das Fruchtpüree mit einem Dressierbeutel auf die Quarkmasse dressieren, marmorieren und die Torten abbacken.

Rührzeit

ca. 2 Minuten

Einwaage Fruchtfüllung: ca. 110 g pro Margeriten-Backform

Backtemperatur:

ca. 200 °C fallend auf
ca. 180 °C

Zug:

letzten 10 Minuten Zug öffnen

Backzeit:

ca. 50 – 55 Minuten

KOMPLET Kiddy Gel Aprikose mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Nach dem Erkalten den Kuchen mit Aprikosen-Geleeguss abglänzen.

Einwaage Dekor:

ca. 25 g pro Margeriten-Backform

Aus Gutem das Beste backen!