

# Cheesy-Choc

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



## Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

### Teig:

Buttermürbeteig aus  
KOMPLET Mürb + Streusel  
(siehe Grundrezeptur Rückseite)

500 g

### Quarkauflage:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	750 g
Frischkäse, Doppelrahmstufe	1.000 g
Butter, aufgelöst	90 g
Vollei	250 g
Milch	875 g
<hr/>	
Gesamt Quarkauflage	2.965 g

### Zum Unterrühren:

KOMPLET Kiddy Choco Softy	300 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	3.765 g

*Aus Gutem das Beste backen!*

# Cheesy-Choc

## KOMPLET Gourmet Käsekuchen

### Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig für den Teig laut Grundrezeptur herstellen, auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und anbacken.

### Einwaage

**Buttermürbeteig:** ca. 500 g

**Backtemperatur:** ca. 190 °C

**Backzeit:** ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

**Rührzeit:** ca. 3 Minuten

1.000 g der Quarkauflage mit 300 g **KOMPLET Kiddy Choco Softy** glattrühren.

Die restliche Quarkauflage auf den Buttermürbeteig aufstreichen.

### Einwaage

**Quarkauflage hell:** ca. 1.965 g

Die dunkle Quarkauflage mit einem Dressierbeutel aufdressieren, leicht marmorieren und abbacken.

### Einwaage

**dunkle Quarkauflage:** ca. 1.300 g

**Backtemperatur:** ca. 180 - 190 °C

**Backzeit:** ca. 50 Minuten

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

**Verkehrsbezeichnung:** Schoko-Käsekuchen

## Grundrezeptur Buttermürbeteig

<b>KOMPLET Mürb + Streusel</b>	1.000 g
Butter, weich	450 g
Vollei	50 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.



*Aus Gutem das Beste backen!*

Abel + Schäfer, KOMPLET-  
Bäckereigrundstoffe GmbH & Co. KG  
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen  
Tel.: 0 68 98 / 97 26 - 0 · Fax: 0 68 98 / 97 26 - 97



KOMPLET Berlin  
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin  
Tel.: 0 30 / 72 39 72 - 0 · Fax: 0 30 / 72 39 72 - 99

01/15