

Joghurt-Erdbeerschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

Buttermürbeteig aus **KOMPLET Mürb + Streusel**
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 500 g

Helle Masse:

Käsemasse aus **KOMPLET Gourmet Käsekuchen**
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 2.700 g

Erdbeermasse:

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	250 g
Speisequark, Magerstufe	175 g
Joghurt, natur	175 g
Speiseöl	50 g
Vollei	100 g
Erdbeermark	300 g

Gesamtmasse	1.050 g
-------------	---------

Dekor:

Erdbeer-Geleeguss aus
KOMPLET Kiddy Gel Erdbeer
(siehe **Grundrezeptur** auf Rückseite) 250 g

Gesamtgewicht	4.500 g
---------------	---------

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Buttermürbeteig ca. 2,5 mm dick ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) auflegen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der hellen Masse laut Grundrezeptur herstellen.

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die helle Masse auf dem angebackenen Buttermürbeteig verteilen, die Erdbeermasse über die helle Masse geben und wie bei einem Marmorkuchen marmorieren.

Einwaage helle Masse: ca. 2.700 g
Einwaage Erdbeermasse: ca. 1.050 g
Backtemperatur: ca. 190 °C
Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus **KOMPLET Kiddy Gel Erdbeer** abglänzen.

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

Aus Gutem das Beste backen!

Joghurt-Erdbeerschnitte

KOMPLET Gourmet Käsekuchen

Grundrezeptur Buttermürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel	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.

Grundrezeptur Käsemasse

KOMPLET Gourmet Käsekuchen	1.000 g
Speisequark	1.400 g
Speiseöl	200 g
Vollei	350 g
Wasser	1.100 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	4.050 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten bei mittlerer Geschwindigkeit, mit einem feinen Besen, ca. 3 Minuten glatrühren.

Besonderer Hinweis:

Die Flüssigkeitszugabe sollte der Quarkfestigkeit angepasst werden.

Grundrezeptur für Erdbeer-Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Erdbeer

KOMPLET Kiddy Gel Erdbeer	1.000 g
Wasser	500 g
<hr/>	
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

KOMPLET Kiddy Gel Erdbeer mit dem Wasser vermischen und bis zur vollständigen Auflösung erhitzen, jedoch nicht zum Kochen bringen. Den Geleeguss beliebig verarbeiten.



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99