

Zebra-Käsekuchen, Ø 14 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRB + STREUSEL, Schokomürbeteig,
Grundrezept 600 g

Gesamt Teig 600 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 550 g

Speisequark 800 g

Speiseöl 100 g

Vollei 200 g

Wasser 550 g

Gesamt Basismasse 2.200 g

für die dunkle Masse

GOURMET KÄSEKUCHEN 500 g

Speisequark 700 g

Speiseöl 80 g

Vollei 170 g

Wasser 450 g

KIDDY CHOCO SOFTY 300 g

Gesamt für die dunkle Masse 2.200 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Zebra-Käsekuchen, Ø 14 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

Den Schoko-Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, ausrollen, stippen und mit dem beschichteten Tortenring (Ø140 x H: 50 mm) ausstechen und anbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm
Backtemperatur: ca. 180° C - 190° C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Die beschichteten Tortenringe (Ø 140 x H: 50 mm) um die erkalteten Mürbeteigböden stellen.

Alle Zutaten der Quarkmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glatrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Alle Zutaten der dunklen Quarkmasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glatrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Mit einem Eisportionierer (Größe: 1/20) abwechselnd helle und dunkle Quarkmasse mittig auf dem Schokomürbeteig verteilen.

Einwaage helle Masse: ca. 275 g pro Stk.

Einwaage dunkle Masse: ca. 275 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190° C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com