

Joghurt-Heidelbeerschnitte, 60 x 20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teiginwage

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept 500 g

Gesamt Teiginwage 500 g

Quarkfüllung

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.050 g

Joghurt, natur 1.400 g

Speiseöl 165 g

Vollei 525 g

Wasser 910 g

Gesamt Quarkfüllung 4.050 g

Auflage

Heidelbeeren, gefroren 400 g

Gesamt Auflage 400 g

Zum Abglänzen

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept 140 g

Gesamt Zum Abglänzen 140 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Joghurt-Heidelbeerschnitte, 60 x 20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

Den Buttermürbteig laut Grundrezeptur herstellen.

Den Mürbteig ca. 2, 5 mm dick auf Blechgröße (60 x 20 cm) ausrollen und anbacken.

Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkfüllung mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Joghurtfüllung: ca. 4050 g pro Blech

TK-Heidelbeeren auf die Joghurtmasse verteilen und den Kuchen abbacken.

Einwaage TK-Heidelbeeren: ca. 400 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten den KOMPLET GLANZ KLAR 20 mit dem Zucker trocken mischen, in kochendes Wasser einrühren und kurz aufkochen lassen. Die ausgekühlte Joghurtschnitte damit dünn abglänzen.

Dekor: ca. 140 g pro Blech



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com