

Schoko-Minz-Käsekuchen Ø 14 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRB + STREUSEL,
Schoko-Butter-Streusel, Grundrezept 750 g

Gesamt Teig 750 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 1.000 g

Frischkäse, doppelrahmstufe 1.350 g

Butter, flüssig 135 g

Vollei 350 g

Milch 1.200 g

KIDDY CHOCO SOFTY 1.200 g

Minzpaste 15 g

Gesamt Basismasse 5.250 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE,
Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 100 g

Dekorspäne, dunkel 250 g

NEUSCHNEE 20 g

Gesamt Dekor 370 g



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com

Schoko-Minz-Käsekuchen Ø 14 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

Die Schokostreusel - Butterstreusel lt. Grundrezeptur herstellen.

Danach in die beschichteten Tortenringe (Ø 140 x h: 50 mm) einstreuen, leicht andrücken und abbacken.

Einwaage Streusel: ca. 75 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 13 -15 Minuten

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Die Quarkmasse in die beschichteten Tortenringe (Ø 140 x h: 50 mm) einfüllen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 523 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190° C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen, mit den Dekorspänen bestreuen und mit NEUSCHNEE absieben.

Einwaage Geleeguss: ca. 10 g pro Stk.

Dekorspäne: ca. 25 g pro Stk.

NEUSCHNEE: ca. 2 g pro Stk.

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



Aus Gutem das Beste backen!

