

Käseschmand, 60 x 20 cm

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

MÜRBE+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 500 g

Gesamt Teig 500 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN 900 g

Speisequark 675 g

Schmand 675 g

Butter, flüssig 135 g

Vollei 360 g

Milch 900 g

Sahne, flüssig 135 g

Gesamt Basismasse 3.780 g

Fruchtauflage

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte) 400 g

Gesamt Fruchtauflage 400 g

Zum Bestreichen

Sahne, flüssig 30 g

Vanillezucker 60 g

Gesamt Zum Bestreichen 90 g

Verarbeitung:

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

Einwaage Mürbteig: ca. 500 g / pro Blech

Teigdicke: ca. 2,5 mm

Backtemperatur: ca. 180° C - 190° C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

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

Rührzeit: ca. 3 Minuten



Die Hälfte der Quarkmasse gleichmäßig auf dem Blech glatt streichen, die Mandarin - Orangen aufstreuen, die restliche Masse einfüllen, glatt streichen und abbacken.

Einwaage Masse: ca. 3780 g / pro Blech

Fruchteinwaage: ca. 400 g / pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190° C

Backzeit: ca. 60 - 65 Minuten

Nach dem Backen mit flüssiger Sahne abstreichen und mit Vanillezucker bestreuen.

Einwaage Sahne: ca. 30 g / pro Blech

Vanillezucker: ca. 60 g / pro Blech

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

