

Choco-Cheese-Carré, 60x20 cm mit EIERSCHECKE FIX

KOMPLET EIERSCHECKE FIX

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig, Grundrezept	550 g
---	-------

Gesamt Butter - Mürbteig	550 g
--------------------------	-------

Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre	50 g
--------------------	------

Gesamt Zum Bestreichen	50 g
------------------------	------

für die dunkle Masse

BLACK SOFT	325 g
------------	-------

Speiseöl	150 g
----------	-------

Vollei	75 g
--------	------

Wasser	75 g
--------	------

Gesamt für die dunkle Masse	625 g
-----------------------------	-------

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte)	500 g
--------------------------------	-------

Mandarinen - Orangen, (Dosenfrüchte)	175 g
--	-------

Gesamt Fruchtauflage	675 g
----------------------	-------

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN, Käsemasse, Grundrezept	1.010 g
---	---------

Gesamt Quarkauflage	1.010 g
---------------------	---------

Basismasse

EIERSCHECKE FIX	225 g
-----------------	-------

Sahne, flüssig	110 g
----------------	-------

Wasser	375 g
--------	-------

Gesamt Basismasse	710 g
-------------------	-------



Aus Gutem das Beste backen!



Choco-Cheese-Carré, 60x20 cm mit EIERSCHECKE FIX

KOMPLET EIERSCHECKE FIX

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, ca. 2,5 mm dick ausrollen und auf einem vorbereitetem Blech (60 x 20 cm) anbacken.

Teigeinwaage:	ca. 550 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 10 Minuten

Nach dem Abkühlen dünn mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.

Einwaage Aprikosenkonfitüre:	ca. 50 g
------------------------------	----------

Alle Zutaten der dunklen Rührmasse im Schnellgang mit einem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und backen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 625 g
Backtemperatur:	ca. 190 °C
Backzeit:	ca. 30 Minuten

Den gebackenen dunklen Boden auf den Mürbteigboden legen und mit den abgetropften Früchten bestreuen.

Einwaage Sauerkirschen:	ca. 500 g
Einwaage Mandarinen - Orangen:	ca. 175 g

Alle Zutaten der Quarkauflage mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren und auf dem mit Früchten belegten Boden gleichmäßig verteilen.

Rührzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Quarkauflage:	ca. 1010 g



Die Zutaten der Eierscheckenmasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren, quellen lassen, aufschlagen, auf der Quarkauflage gleichmäßig verteilen und die Schnitte abbacken.

Quellzeit:	ca. 10 Minuten
Aufschlagzeit:	ca. 6 - 8 Minuten
Einwaage Eierscheckenmasse:	ca. 710 g
Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	ca. 60 Minuten

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

Aus Gutem das Beste backen!

