

Kokos-Schoko-Käsekuchen, 60 x 20 cm mit KÄSEKUCHEN TRADITION

KOMPLET KÄSEKUCHEN TRADITION

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Schokostreusel, Grundrezept 600 g

Gesamt Butter - Mürbteig 600 g

Quarkauflage

KÄSEKUCHEN TRADITION 550 g

Wasser 1.000 g

Vollei 250 g

Speiseöl 300 g

Zucker 165 g

Speisequark 1.375 g

Kokosflocken 180 g

Gesamt Quarkauflage 3.820 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguss, Grundrezept 150 g

Kokosflocken, abgeröstet 15 g

Gesamt Dekor 165 g

Verarbeitung:

Die Schokostreusel laut Grundrezeptur herstellen, auf einem vorbereiteten Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig verteilen und abbacken.
Einwaage: ca. 600 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen Besen im mittleren Gang verrühren, auf den gebackenen Schokostreuseln und gleichmäßig



verteilen.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Quarkauflage: ca. 3820 g pro Blech

Danach abbacken und die letzten 10 Minuten den Zug ziehen.

Backtemperatur: ca. 200 °C fallend auf 180 °C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Zum Schluss mit Aprikosen - Geleeguss mit KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit gerösteten Kokosflocken bestreuen.

Einwaage Aprikosen-Geleeguss: ca. 150 g pro Blech

Einwaage Kokosflocken: ca. 15 g pro Blech

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste backen!
Aus Gutem das