

Pistazien-Käsekuchen Ø 14 cm, 12 Stück

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Teig

FEINMÜRBTEIG	600 g
MANDELFÜLLUNG	250 g
Butter, weich	200 g
Speiseöl	30 g
Gesamt Teig	1.080 g

Basismasse

GOURMET KÄSEKUCHEN	750 g
Speisequark	1.050 g
Speiseöl	150 g
Vollei	300 g
Wasser	750 g
Gesamt Basismasse	3.000 g

für die dunkle Masse

GOURMET KÄSEKUCHEN	660 g
Speisequark	950 g
Speiseöl	100 g
Vollei	260 g
Wasser	580 g
KIDDY PISTAZIEN SOFTY	450 g
Gesamt für die dunkle Masse	3.000 g

Dekor

KIDDY PISTAZIEN SOFTY	240 g
Pistazienkerne, gehackt	60 g
Gesamt Dekor	300 g

Verarbeitung:

Aus allen Zutaten des Teiges Streusel herstellen, in vorbereitete Tortenringe, Ø 14 cm, einstreuen und anbacken.



Einwaage:	ca. 90 g
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 10 Minuten

Alle Zutaten der beiden Quarkmassen getrennt mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im mittleren Gang glattrühren.

Die helle Quarkmasse in die Ringe einfüllen. Anschließend die Pistazien-Quarkmasse mit einem Spritzbeutel ringförmig eindressieren, glattstreichen und abbacken.

Rührzeit:	je 3 Minuten
Einwaage:	je 250 g / Torte
Backtemperatur:	ca. 180 - 190 °C
Backzeit:	ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Auskühlen mit KIDDY PISTAZIEN SOFTY und gehackten Pistazien ausgarnieren.



Aus Gutem das Beste backen!