KESSKO

Fixfertig für

Käsekuchen hoch und flach

Art.-Nr. 10125

Überraschen Sie Ihre Kunden mit vielfältigen
Rezepturen um das Thema Käsekuchen.
Ob in eckig oder rund, groß oder klein, hoch oder flach.

Raffinierte Vielfalt

Passen Sie das Geschmacksprofil an, indem Sie die Zutat Quark variieren:	
Speisequark, 20 %	Die Basis
Speisequark, 40 %	Der Klassiker – cremiger, vollmundiger Geschmack
Schmand	Etwas kräftiger – säurebetont
Mascarpone	Die italienische Variante
Doppelrahm-Frischkäse	American Cheesecake – intensiv säuerlich
Speisequarkzubereitung	Kostengünstige Alternative (+ 10 % mehr Pulver)

Tipp aus dem Backstudio

Für eine luftigere Konsistenz und einen leichten Volumenzuwachs können Sie bei all unseren Rezepten:

- die Sahne in geschlagener Form unter die Käsemasse heben
- statt Vollei, Eier trennen, Ei-Schnee mit dem Zucker herstellen und unterheben

Eine intensivere Quark-Note erhalten Sie, wenn Sie mit unseren KESSKO Konsalin oder KESSKO Backaroma Zitrone die Käsemasse verfeinern.

Pistazien-Käsekuchen

(2 Torten Ø 18 cm, 5 cm hoch)

225 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker,
300 g Sahne, 33 %,
300 g Milch,
270 g Vollei,
900 g Speisequark, 20 %
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

70 g KESSKO Pistazienpaste Festa unter
1.000 g fertige Käsekuchenmasse unterheben.

Herstellung
Einen angebackenen Mürbteigboden mit einem geölten Ring umstellen. Die helle Masse und die Pistazien-Käsekuchenmasse jeweils in einem Spritzbeutel füllen und abwechselnd auf die Mitte dressieren.

Helle oder Schoko-Butterstreusel darüber streuen und abbacken.

Backtemperatur: 140-150 °C Stikkenofen
180-190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 50-60 min (Zug offen)

Dekorempfehlung
Nach dem Backen mit KESSKO Süßer Schnee absieben.

Walnuss-Käsekuchen
(Ø 26 cm)

225 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker,
600 g Sahne, 33 %,
900 g Quark,
270 g Vollei
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Einen angebackenen Mürbteigboden mit einem geölten Ring umstellen.

Die Hälfte der Käsemasse mit
40 g KESSKO Walnusspaste Premium glattrühren und
100 g KESSKO karamellisierte Walnüsse unterheben, die Masse einfüllen.
50 g KESSKO Rahmcaramelcreme Premium
auf die Masse geben, mit der Palette unterarbeiten, dann alles glatt streichen, die helle Käsekuchenmasse darauf geben und ebenfalls glatt streichen.

Mehrfachansatz
250 g KESSKO Walnusskerne (Cerneaux, halbe) grob hacken und mit
500 g KESSKO Florentiner und Bienenstich Crispy
mischen und die Masse mit einem Esslöffel als Stückgarnierung mittels eines Einteilers auf die Käsemasse geben.

Backtemperatur: 140 °C Konvektomat
180 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 55-60 min (Zug offen)

Carrot Nut Käsekuchen
(1 Blech 60 x 20 cm)

Nussboden
280 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy,
140 g KESSKO FF für Haselnussfüllung Nussy,
130 g Vollei,
130 g Speiseöl,
120 g Wasser
im All-in-Verfahren ca. 2-3 min mit grobem Besen langsam verrühren, auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen und abbacken.

Backtemperatur: 150 °C Stikkenofen
200 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 15-20 min

Käsekuchenmasse
250 g KESSKO FF für Käsekuchen,
100 g Zucker,
450 g Sahne, 33 %,
250 g Milch,
1.000 g Speisequark, 40 %,
300 g Vollei
im All-in-Verfahren ca. 3-4 min mit grobem Besen langsam glatt rühren.
450 g Möhren (geraspelt)
zum Schluss unterheben.

Herstellung
Käsekuchenmasse auf den gebackenen Nussboden glatt streichen.

Jeweils
100 g KESSKO Haselnusskerne und
100 g KESSKO Walnusskerne (gehackt),
100 g Butterstreusel,
60 g KESSKO Florentiner und Bienenstich Crispy
zusammen mischen und darüber streuen.

Backtemperatur: 150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen
Kerntemperatur mind. 73 °C
Backzeit: ca. 40 min (Zug offen)

Erdbeer-Käsekuchen mit weißer Schokolade

(1 Blech 60 x 20 cm)

325 g Milch, ca. 50 °C,
280 g KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip verrühren,
325 g Sahne, 33 %,
250 g KESSKO FF für Käsekuchen,
300 g Vollei,
950 g Speisequark, 40 %
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Herstellung
Käsekuchenmasse auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

Backtemperatur: 140-150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 40 min (Zug offen)

Den Käsekuchen nach dem Backen mit KESSKO Obsttorten-Stabilisator bestreuen und mit Erdbeeren belegen.

Dekorempfehlung
Mit KESSKO Geleeguss Rubin abgelieren, eventuell KESSKO Pistazien (gehackt) darüber streuen.

Triple Chocolate Käsekuchen

(1 Blech 60 x 20 cm)

Grundrezept Käsekuchenmasse
340 g KESSKO FF für Käsekuchen,
100 g Zucker,
600 g Sahne, 33 %,
300 g Milch,
400 g Vollei,
1.350 g Speisequark, 40 %
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Schokoladen-Käsekuchenmasse
Jeweils
1.030 g der fertigen Käsekuchenmasse mit
150 g KESSKO Schokoladen-Kuvertüre Bonn Chip (aufgelöst),
150 g KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre Mainau Chip (aufgelöst) und
150 g KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip (aufgelöst)
schrittweise verrühren.

Herstellung
Käsekuchenmassen auf einen angebackenen Mürbteig gleichmäßig aufstreichen (dunkel, Vollmilch und weiß).

Backtemperatur: 140-150 °C Stikkenofen
180-190 °C Etagenofen
Kerntemperatur mind. 75 °C
Backzeit: ca. 45-50 min (Zug offen)

Dekorempfehlung
Mit KESSKO Geleeguss Brillant abgelieren und einen KESSKO Dekoraufleger Midi Schokofächer auflegen.

Käsekuchen mit Himbeerkern und Baiserhaube

(24 x 8 cm Törtchen in der Silikonmatte)

225 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker,
600 g Sahne,
900 g Quark,
270 g Vollei
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Herstellung
Die Formen mit Butterstreuseln ausstreuen und die helle Käsemasse mit dem Spritzbeutel auf die 24 Formen verteilen.

500 g der fertigen Käsemasse mit
40 g KESSKO Fruchtpulver Himbeer und
60 g Sahne, flüssig
glatt arbeiten, diese mit dem Spritzbeutel in der Mitte eindressieren.

Backtemperatur: 140 °C Stikkenofen
180 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 30 min (Zug offen)

Die Käsekuchen erst nach dem Erkalten aus der Form nehmen.

Baiserhaube
125 g Eiweiß (hergestellt aus KESSKO Schnee-Fix: 10 g Schnee-Fix mit 115 g Wasser),
125 g Zucker (mit diesem Zucker zu Schnee schlagen und ihn dabei nach und nach zum Eiweiß geben),
125 g Puderzucker (sieben und vorsichtig unter das aufgeschlagene Eiweiß heben)

Die Baisermasse mit verschiedenen Tüllen aufdressieren und die Küchlein auf einem Unterblech bei ca. 230 °C Oberhitze bis zur gewünschten Bräune flämmen.

Waldfrucht-Quarkstrudel

(4 x 60 cm x 12 cm Strudel)

170 g KESSKO FF für Käsekuchen,
400 g Frischquark, 20 %,
300 g Wasser,
50 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme,
100 g Vollei,
n.B. KESSKO Backaroma Zitrone
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Herstellung
Blätterteig auf 3 mm ausrollen (Breite 26 cm) und 2 Streifen daraus schneiden (12 und 14 cm).

Erste Blätterteiglage (12 cm) am Rand mit Ei einstreichen. Eine 7 cm breite Biskuitlage, hergestellt aus KESSKO FF für Biskuit, in die Mitte legen.

2 Streifen Quarkfüllung außen und 1 Streifen abgebundene Waldfrüchte in der Mitte aufspritzen.

Zweite Blätterteiglage (14 cm) mit Strudelwalze oder Rollmesser mustern und auflegen. Oberfläche mit Ei besprühen und backen.

Backtemperatur: 170-180 °C Konvektomat
220 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 20-25 min (Zug geschlossen)

New York Cheesecake

(2 x Ø 26 cm, konische Form, Randhöhe 4 cm)

Grundrezept Cheesecakemasse

800 g Doppelrahm-Frischkäse,
540 g Sahne, 33 %,
200 g KESSKO FF für Käsekuchen,
60 g Zucker,
240 g Vollei,
n.B KESSKO Backaroma Zitrone
im All-in-Verfahren ca. 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Herstellung

Konische Backform mit Mürbteig auslegen und anbacken. Cheesecakemasse einfüllen und glatt streichen.

Backtemperatur: 140-150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 40-50 min (Zug offen)

Dekorempfehlung

Nach dem Backen mit frischem Obst (Himbeere, Limette, Orangenzesten) und KESSKO Pistazien ausgarnieren.

Tipp aus dem Backstudio

Verfeinern Sie Ihre Käsemasse z.B. mit der KESSKO Fruchtpaste Erdbeere bei einem New York Cheesecake!

Blueberry Cream Cheesecake

(Ø 26 cm, konische Form, Randhöhe 4 cm)

125 g KESSKO FF für Käsekuchen,
80 g Zucker,
270 g Doppelrahm-Frischkäse,
160 g Vollei,
200 g Schmand
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen. Zuletzt
300 g Heidelbeeren (aufgetaut, püriert)
zugeben und zu einer einheitlichen Masse verrühren.

Herstellung

Die Form mit Mürbteig auslegen, anbacken, dann einen Schokoladenbiskuitboden einlegen, mit ca. 100 g KESSKO Chocovari bestreichen und die Käsemasse einfüllen. Zuletzt mit Schoko-Butterstreuseln bestreuen.

Backtemperatur: 140 °C Konvektomat
180 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 50-55 min (Zug offen)

Dekorempfehlung

Nach dem Backen mit KESSKO Süßem Schnee absieben.

Mango White Chocolate Käsekuchen

(Ø 26 cm, konische Form, Randhöhe 4 cm)

Käsekuchenmasse mit weißer Schokolade (für 3 Backformen)

325 g Milch, ca. 50 °C,
280 g KESSKO weiße Schokolade Cortina Chip verrühren,
325 g Sahne, 33 %,
250 g KESSKO FF für Käsekuchen,
300 g Vollei,
950 g Speisequark, 40 %
im All-in-Verfahren 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Herstellung

Konische Backform mit Mürbteig auslegen und anbacken. Eine Schoko-Biskuitlage (hergestellt aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit) einlegen.

Käsekuchenmasse einfüllen (Einwaage je 810 g) und glatt streichen.

Backtemperatur: 140-150 °C Stikkenofen
190 °C Etagenofen
Backzeit: ca. 40 min (Zug offen)

Dekorempfehlung

Käsekuchen mit TK Mangowürfeln (in KESSKO Bind-o-Gel eingewälzt) belegen.

Mit KESSKO Geleeguss Brillant abgelieren.

KESSKO Pistazien (gehackt) und Cocos Chips darüber streuen.

Amarena-Käsekuchen

(Ø 16 cm, 5 cm hoch)

Käsemasse Mehrfachansatz

225 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker,
270 g Vollei,
600 g Sahne, 33 %,
900 g Speisequark, 20 %
im All-in-Verfahren ca. 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen.

Herstellung

Angebackenen Mürbteigboden mit Ring umstellen. Ca. 1/3 der fertigen Masse einfüllen und 100 g KESSKO Amarenakirschen darauf verteilen, anschließend mit restlicher Masse auffüllen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 40-50 min (Zug offen)

Dekorempfehlung

Mit KESSKO Aprikosenbackfrucht, abgeschmeckt mit KESSKO Amarena Topping, abgelieren und gebackenen Schoko-Butterstreusel (Crumble) darüber streuen.

Kesslers Klassiker

Fixfertig für Käsekuchen hoch und flach –
nur ein Produkt für alle Käsekuchenvariationen.

Locker und saftig, lange Frischhaltung,
variantenreiche Anwendung
und sehr gute Schnittfestigkeit.

Käsekuchen rund, klassisch

(Ø 26 cm, 6 cm hoch)

225 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker,
600 g Sahne, flüssig,
270 g Vollei,
900 g Frischquark,
n.B. KESSKO Backaroma Zitrone
im All-in-Verfahren ca. 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen. Angebackenen Mürbteigboden mit Ring umstellen, fertige Masse einfüllen und backen.

Backtemperatur: ca.190 °C (Zug offen)
Backzeit: ca. 60 min (Die letzten 5 min Oberhitze mit 230 °C)

Käsekuchen-Variation mit Speiseöl

(Ø 26 cm, 6 cm hoch)

370 g KESSKO FF für Käsekuchen,
80 g Zucker,
320 g Vollei,
400 g Wasser,
60 g Speiseöl,
100 g Sahne, flüssig,
1.000 g Magerquark,
n.B. KESSKO Backaroma Zitrone
im All-in-Verfahren ca. 3-4 min mit dem groben Besen oder Flachrührer im langsamen Gang glatt laufen lassen. Angebackenen Mürbteigboden mit Ring umstellen, fertige Masse einfüllen und backen.

Tipp aus dem Backstudio

Die Variante mit Speiseöl ergibt eine besonders rationelle, kostengünstige Verarbeitung.

KESSLER & COMP. GMBH & CO KG BONN · TEL. (0228) 40000-0 · FAX 40000-77
www.kessko.de · info@kessko.de

03/17/BA