# KESSKO

## Fixfertig für

# Sahne-Spezialitäten

Von fruchtigen Klassikern wie Erdbeere oder Himbeere bis hin zu Eierlikör-Sahne. Wir haben einige leckere Rezepte als Ideen für Sie hier zusammengestellt. Wieder im Sortiment: Pistazien-Sahne.

## Pistazien-Sahnetorte

**Aufbau (1 Torte Ø 26 cm, H 6 cm)**
Mürbeteig
2 Schoko-Biskuitlagen (Ø 24 cm)
Pistazien-Sahne
Sahnerosetten, Pistazien
1/4 Stück KESSKO Schokoaufleger Pencil
KESSKO Schokoaufleger Dreieck am Rand

**Schoko-Biskuit (3 Stück Ø 26 cm, 5 cm)**
1.000 g KESSKO FF für Schoko-Biskuit
750 g Vollei
150 g Wasser

Alle Zutaten im All-in-Verfahren ca. 10 min im Schnellgang aufschlagen, einfüllen und backen.

**Backtemperatur:** 190 °C (Etagenofen)
**Backzeit:** ca. 30-35 min
Zug geschlossen, nach 15 min öffnen

**Pistazien-Sahne (Ø 26 cm, H 6 cm)**
140 g **KESSKO FF für Pistazien-Sahne**
175 g Wasser (20 °C)
700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Pulver mit Wasser glattrühren, ein wenig Sahne dazu, glattarbeiten, restliche Sahne unterheben.

## Eierlikör-Sahne-Roulade

**Aufbau (1 Tunnel)**
Mürbeteigboden
Schoko-Biskuit-Roulade
Abgebundene Kirschen
Eierlikör-Sahne
KESSKO Chocobany weiß / dunkel (zum Überspinnen)
Sahnetupfen
JACOBI Dekoraufleger Eierlikör

**Grundrezept Roulade**
280 g KESSKO FF für Torte Royale
300 g Vollei
100 g Wasser
60 g Mehl

**Helle Roulade (1 Blech 60 x 40 cm)**
Alle Zutaten ca. 10 min im Schnellgang der Maschine aufschlagen. Masse auf ein Backblech aufstreichen.

**Schoko-Roulade (1 Blech 60 x 40 cm)**
Gleiches Rezept und Herstellung aber mit
**30 g Kakao und nur 40 g Mehl**

**Backtemperatur:** 230-240 °C (Etagenofen)
**Backzeit:** 10-12 min
Zug geöffnet

**Abgebundene Kirschen (Mehrfachansatz)**
100 g KESSKO Bind-o-Gel und
200 g Zucker vermischen.
1.000 g Kirschsaft dazu geben.
1.500 g Abgetropfte Kirschen unterheben.

**Eierlikör-Sahne**
200 g **KESSKO FF für Eierlikör-Sahne** mit
200 g Wasser (25 °C) und
100 g KESSKO Advocaat verrühren.
1.000 g Sahne, ungesüßt, geschlagen unterheben.

## Pistazien-Roulade

**Marmorierte Biskuit-Rouladen (4 Stück 60 x 40 cm)**
1.000 g KESSKO FF für Biskuitmassen, hell
1.100 g Vollei
100 g Zucker
100 g Wasser

Zutaten im All-in-Verfahren 10 min schnell aufschlagen. Einen Teil der Biskuitmasse mit Kakao einfärben. Helle Biskuitmasse aufstreichen und mit der Kakao-Biskuitmasse marmorieren.

**Backtemperatur:** 240-250 °C
**Backzeit:** ca. 6 min
Mit viel Dampf, Zug geschlossen

**Pistazien-Sahne (1 Roulade)**
150 g **KESSKO FF für Pistazien-Sahne** mit
190 g Wasser (20 °C) verrühren und
750 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterheben.

**Herstellung**
Die Sahne wie gehabt aufstreichen und nach kurzer Abstehzeit aufrollen.

Wie gewohnt mit dem Lineal in Papier spannen.

Mit Schokolade-Sahnetupfen und gehackten Pistazien ausgarnieren.

## Kokos-Eierlikör-Himbeer-Sahne-Schnitte

**Aufbau (1 Blech 60 x 20 cm)**
Kokos-Mandel-Biskuit
Himbeer-Sahne / Eierlikör-Sahne
Eierlikör-Spiegel
KESSKO Dekoraufleger Pencil
JACOBI Dekoraufleger Eierlikör
Himbeeren, Pistazien

**Kokos-Mandel-Biskuit (1 Blech 60 x 20 cm)**
350 g KESSKO CMB mit
175 g KESSKO Mandelgrieß und
85 g Vollei und
15 g KESSKO Vanille-Bourbon glattrühren.
20 g KESSKO Schneefix mit
230 g Wasser und
100 g Zucker aufschlagen und mit
40 g Mehl, gesiebt unter die Masse heben.

Angebackenen Mürbteig (2-2,5 cm) mit Backfrucht Aprikose bestreichen und Kokos-Mandel-Biskuitmasse draufstreichen.

**Backtemperatur:** (Etagenofen)
185 °C Oberhitze
180 °C Unterhitze
**Backzeit:** ca. 20-22 min
Zug geöffnet

**Himbeer-Sahne (für 1 Blech 60 x 20 cm)**
120 g **KESSKO FF für Himbeer-Sahne** mit
150 g Wasser (20 °C) verrühren und
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterheben.

**Eierlikör-Sahne (für 1 Blech 60 x 20 cm)**
120 g **KESSKO FF für Eierlikör-Sahne** mit
120 g Wasser (25 °C) und
60 g KESSKO Advocaat verrühren.
600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterheben.

**Eierlikör-Spiegel (Mehrfachansatz)**
250 g KESSKO Eierlikör Advocaat (50 °C)
8 g KESSKO Patissana 92
75 g KESSKO Cortina Schokolade
Zusammen glattrühren und kalt auftragen.

## Erdbeer-Sahne-Schnitte

**Aufbau (1 Blech 60 x 40 cm)**
Pistaziensandboden
Creme Jubilee (4 Streifen)
Erdbeer-Sahne
Erdbeer-Spiegel
Sahnerosetten / Pistazien
KESSKO Dekoraufleger Dreieck gestreift

**Pistazien Sandboden (1 Blech 60 x 40 cm)**
750 g KESSKO FF für Rührmasse Mandy
375 g Vollei
375 g Speiseöl
40 g Wasser
110 g KESSKO Eispaste Festa

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 2-3 min mit grobem Besen langsam verrühren und auf einen angebackenen Mürbteigboden aufstreichen.

**Backtemperatur:** (Etagenofen)
185 °C Oberhitze
180 °C Unterhitze
**Backzeit:** 20-25 min
Zug geöffnet

**Füllcreme Jubilee (Mehrfachansatz)**
400 g KESSKO FF für Füllcreme Jubilee
1.000 g Wasser

Zutaten im All-in-Verfahren 3-4 min aufschlagen.

**Erdbeer-Sahne (für 1 Blech 60 x 40 cm)**
400 g **KESSKO FF für Erdbeer-Sahne** mit
500 g Wasser (20 °C) verrühren.
2.000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt unterheben.

**Erdbeer-Spiegel**
100 g KESSKO Zweifrucht-Backfrucht mit
100 g Wasser aufkochen und mit
50 g **KESSKO FF für Erdbeer-Sahne** verrühren.

## Heidelbeer-Bottermelk-Sahnetorte

**Aufbau (1 Torte Ø 26 cm, H 6 cm)**
Mürbeteigboden
Dekor-Rouladen (Rand)
3 helle Biskuitlagen (Ø 24 cm)
Heidelbeer-Bottermelk-Sahne
TK Waldfrüchte (in KESSKO Bind-o-Gel gewälzt)
KESSKO Geleeguss Brillant
Sahnerosetten
KESSKO Dekoraufleger Raute gestreift

**Grundrezept Rouladen (3 Stück 60 x 40 cm)**
1.000 g KESSKO FF für Biskuitmassen, hell
1.000 g Vollei
100 g Zucker
100 g Wasser

Alle Zutaten ca. 10 min im Schnellgang aufschlagen. Aufstreichen und backen.

**Backtemperatur:** 240-250 °C
**Backzeit:** ca. 6 min
Mit viel Dampf, Zug geschlossen

**Dekor-Rouladen**
Eine mit KESSKO Himbeer-Johannisbeer-Backfrucht gefüllte Biskuit-Roulade (Ø 6-7 cm) dünn schneidern, halbieren und am Rand entlang legen.

**Heidelbeer-Bottermelk-Sahne**
150 g **KESSKO FF für Heidelbeer-Botterm.-Sahne** mit
190 g Wasser (20 °C) verrühren.
750 g Sahne, geschlagen ungesüßt unterheben.

04/16/BA

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