

Erdbeer-Marzipan Streifen

(12 Stück)

Marzipan-Cremefüllung

250 g KESSKO Marzipanrohmasse M0 Basic,
500 g Wasser (nach und nach)
glatt arbeiten.

200 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme
dazu geben und glatt verrühren.

Roter Geleeguss

1.000 g Wasser zum Kochen bringen.
50 g KESSKO Geleegusspulver Rubin,
350-400 g Zucker
trocken mischen, in die kochende Flüssigkeit rühren
und 1-2 min kochen lassen.

Herstellung

- Einen Blätterteig- oder Plunderteig-Streifen mit Rand (60 x 15 cm) herstellen
- 300 g der Marzipan-Cremefüllung in der Mitte aufstreichen

Backtemperatur: 210 °C (Etagenofen)

Backzeit: ca. 25-30 min (Zug geschlossen)

- Nach dem Auskühlen die restliche Marzipan-Cremefüllung aufstreichen
- Mit Erdbeeren belegen, abglieren und den Rand mit KESSKO Pistazien (gehackt) bestreuen

Bezugsquelle

Dekoraufleger erhältlich bei Jacobi Decor



Dekorempfehlung

Mit Mandarinen, KESSKO Pistazien und KESSKO Dekoraufleger Dreieck gestreift ausgarnieren. Alternative: Crumble (gebackener Streusel) darüberstreuen und mit KESSKO Süßem Schnee absieben.

Cocos-Mandarinen-Käsesahne

(1 Blech 60 x 20 cm)

Cocos-Mandel-Kapsel

350 g KESSKO Cocos-Makronenmasse CMB,
175 g KESSKO Mandelgrieß,
100 g Vollei

zusammen mit Flachsschläger
2-3 min glatt rühren.

25 g KESSKO Schnee-Fix,
230 g Wasser,
100 g Zucker
40 g Weizenstärke

zusammen aufschlagen und unter die Masse heben.

Herstellung

- Einen angebackenen Mürbteig (2,5 cm dick) mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht bestreichen
- Kokos-Mandel-Biskuitmasse aufstreichen und Mandarinen (ca 300 g) darauf legen.

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)

Backzeit: ca. 25-30 min (Zug geschlossen)

Mandarine-Käse-Sahne

150 g KESSKO FF für Mandarinen-Sahne,
100 g KESSKO FF für Käse-Sahne,
400 g Wasser

zusammen glatt rühren.

1.000 g Sahne (geschlagen, ungesüßt)
unterziehen.

Spiegel

100 g KESSKO FF für Mandarinen-Sahne
durchsieben und mit

200 g Wasser (heiß)

zusammen verrühren.

- Mandarinen-Käse-Sahne auf dem Cocosboden glatt streichen und kühl lagern
- Abgekühlte Spiegelmasse auftragen



Unser Osterhighlight

Eierlikör-Sahnetorte mit Caramelspiegel

Herstellung

- Einen gebackenen Mürbteigboden mit KESSKO Backfrucht Aprikose bestreichen und mit einem geölten Aluring umstellen
- Aus einer fingerdick gebackenen Schokokapsel (hergestellt z.B. aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit, FF für Sachermassen, FF für Brownies oder FF für Schokoladen-Tarte) ein Ostermotiv ausstechen
- Ein Motiv pro Tortenstück in den Ring einlegen

Eierlikör-Sahne

- 200 g KESSKO FF für Eierlikör-Sahne,
 - 200 g Wasser,
 - 50 g Eierlikör
- zusammen anrühren.
1.000 g Sahne, geschlagen unterheben.

- Einen Schokobiskuitboden (Ø 24 cm) auf den Mürbteigboden legen und die Hälfte der Eierlikör-Sahne einfüllen
- Einen weiteren Schokoboden einlegen, die restliche Sahne einfüllen und glatt streichen
- Im Kühlschrank absteifen lassen

Caramelspiegel

- 3 Blatt KESSKO Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen.
- 300 g Celestiale Rahmcaramelcreme Premium RC oder alternativ
- 300 g Celestiale Caramel Topping zu der aufgelösten Gelatine geben und glatt rühren.

- Den Caramelspiegel auf die Torte geben und erneut im Kühlschrank absteifen lassen.



Dekorempfehlung

Mit Sahnerosetten (hergestellt aus KESSKO Neutral-Sahne) ausgarnieren und einen halben KESSKO Dekoraufleger Pencil auflegen.

KESSKO

Lust auf Frühling

Dieser Frühling wird fruchtig und bunt. Leckere Rezepte mit Erdbeeren und Käsekuchen sowie österliche Überraschungen warten auf Sie und Ihre Kunden.



Eierlikör-Käsekuchen mit Erdbeerhaube (24 x 8 cm Törtchen in der Silikonmatte)

Masse

230 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker
trocken mischen.

900 g Quark,
270 g Vollei,
600 g Sahne,
60 g KESSKO Konditoreipaste Eierlikör
dazu geben und im langsamen Gang mit dem
groben Besen ca. 3 min glatt laufen lassen.

Creme mit Eierlikör

500 g Wasser,
200 g KESSKO Vollmilch-Kaltcreme
20 g KESSKO Konditoreipaste Eierlikör
im All-In-Verfahren im schnellen Gang mit dem
feinen Besen ca. 3 min glatt laufen lassen.

Herstellung

- Die Formen mit Buttermürbeteigtalern auslegen
- Die Masse mit dem Spritzbeutel zu gleichen Teilen
in die Formen dressieren und backen

Backtemperatur: 175 °C (Etagenofen)
Zug offen
135 °C (Konvektomat)

Backzeit: ca. 25 min

Dekorempfehlung

Nach dem Auskühlen einen Tupfen Creme auf-
dressieren, mit frischen Erdbeeren belegen,
mit KESSKO Geleeguss Brillant abglänzen und
mit KESSKO Pistazien bestreuen.



Käse-Apfeltörtchen mit Knusperdeckel (24 x 8 cm Törtchen in der Silikonmatte)

Masse

225 g KESSKO FF für Käsekuchen,
65 g Zucker
trocken mischen.

900 g Quark,
270 g Vollei,
600 g Sahne
dazu geben und im langsamen Gang mit dem
groben Besen ca. 3 min glatt laufen lassen.

Knuspermischung

500 g KESSKO FF für Florentiner
und Bienenstich Crispy,
70 g Kürbiskerne,
150 g KESSKO Mandeln, gestiftet,
70 g KESSKO Mandeln, halbiert,
30 g KESSKO Rahmkaramelstückchen MZ
mischen.

Herstellung

- Die Formen mit Buttermürbeteigtalern auslegen
- Die Käsemasse mit dem Spritzbeutel auf die
24 Formen verteilen und mit einer Apfelscheibe
bedecken
- Die Knuspermischung (15 g pro Törtchen)
aufstreuen

Backtemperatur: 175 °C (Etagenofen)
Zug offen
135 °C (Konvektomat)

Backzeit: ca. 25 min

Tipp aus dem Backstudio

Je nach Art der Backmatte die Gebäcke vor dem
Entformen kurz anfrieren.



Eierlikör-Käsekuchen Osterhasy

(1 Kastenform 30 x 18 cm)

Masse

250 g KESSKO FF für Käsekuchen,

65 g Zucker

trocken mischen.

270 g Vollei,

200 g KESSKO Eierlikör Advocaat,

400 g Sahne, flüssig,

900 g Magerquark

zusammen glatt rühren.

Herstellung

- Aus einer fingerdick gebackenen Schokokapsel (hergestellt z.B. aus KESSKO FF für Schoko-Biskuit, FF für Sachermassen, FF für Brownies oder FF für Schokoladen-Tarte) ein Ostermotiv ausstechen
- Eine Sandkuchen-Kastenform fetten und mehlen
- Die Käsemasse ca. 1 cm dick einfüllen
- Die Schokokapsel-Osterhasen kopfüber hintereinander einsetzen
- Die restliche Käsemasse mit einem Spritzbeutel einfüllen glattstreichen und backen (beim Einfüllen aufpassen, dass der Hasenkopf nicht verschoben wird)

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: ca. 70 min

Dekorempfehlung

Nach dem Auskühlen stürzen und mit KESSKO Süßer Schnee bestauben.



Fruchtige Mandel-Pistazien Schlaufe

Pistazien-Marzipanfällung

1.000 g KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB,

60 g Celestiale Pistazienpaste Festa,

100 g Vollei

zusammen glatt rühren.

Geleeguss

1.000 g Wasser zum Kochen bringen.

20 g KESSKO Geleegusspulver Brillant,

350-400 g Zucker

trocken vermischen, in die kochende Flüssigkeit rühren und 1-2 min kochen lassen.

Herstellung

- Fertigen Hefeteig 55 cm breit ausrollen (3 mm dick)
- Die Hälfte mit Pistazien-Marzipanfällung bestreichen und zusammenklappen
- In 3 cm breite Streifen schneiden, spiralförmig drehen und als Schlaufe formen
- Nach 3/4 der Garzeit mit Ei abstreichen, KESSKO Vollmilch-Kaltcreme eindressieren

Backtemperatur: 200-210 °C (Etagenofen)

Backzeit: ca. 15-20 min

Dekorempfehlung

Nach dem Backen mit KESSKO Aprikosen Backfrucht aprikotieren. Mit Obst belegen und mit KESSKO Geleeguss abglänzen.



Großmutter's Pistazien-Blumen-Kuchen

(2 x Ø 18 cm)

Pistazien-Marzipanfüllung

750 g KESSKO Marzipan-Makronenmasse MMB streichfähig machen mit
n.B. Eiweiß, flüssig (hergestellt aus KESSKO Schnee-Fix) und
50-60 g Celestiale Pistazienpaste Festa.

Hefeteig (betriebsüblich)

1.000 g Hefeteig
(verfeinert mit KESSKO Backaromen z.B. Vanille, Zitrone oder Butter-Vanille) herstellen.

Herstellung

- 750 g Hefeteig auf 60 x 40 cm ausrollen
- Je 125 g Hefeteig auf Ø 18 cm als Boden für die Ringe ausrollen
- Mit einem runden Ausstecher (Ø 8 cm) den Teig ausstechen und jeweils mit einem Tupfen Pistazien-MMB versehen
- Je drei Teiglinge überlappen und aufrollen
- Anschließend in der Mitte durchschneiden und mit der Schnittfläche nach unten in die Ringe einlegen
- Bei 3/4 Gare backen

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: 20-22 min

Dekorempfehlung

Nach dem Auskühlen mit heißer KESSKO Backfrucht Aprikose glasieren und mit KESSKO Pistazien (gehackt) bestreuen.

Eierlikör Weinbrandtorte

(1 Torte Ø 26 cm, Höhe 8 cm)

Sacherboden

650 g KESSKO FF für Sachermassen,
50 g Wasser,
350 g Vollei
im All-In-Verfahren im schnellen Gang 6 min mit dem feinen Besen laufen lassen.

Creme (Mehrfachansatz)

1.000 g KESSKO Weiße Trüffelmasse in der Maschine aufschlagen.
500 g Butter (temperiert) nach und nach dazu geben und zuletzt mit
n.B. KESSKO Eierlikör,
n.B. KESSKO Weindestillat abschmecken.

Herstellung

- Mürbeteigboden mit KESSKO Aprikosen-Backfrucht bestreichen und mit einem hohen Ring umstellen
- Einen Sacherboden in vier gleiche Scheiben schneiden und abwechselnd Creme und Böden schichten
- Die Torte kühlen, aus dem Ring lösen und glatt einstreichen

Dekorempfehlung

Zuletzt die gesamte Torte mit Tupfen versehen und mit geriebenen KESSKO Pistazien absetzen. Nach Wunsch dekorieren, entweder mit Stückgarnierung oder mit Cake-Topper (Tortenaufsatz).

