KESSKO Sandy

Fixfertig für

Sand- und Rührmassen

Art.-Nr. 10236

Für leckere Blech- und Sandkuchen mit freier Fettwahl.

Zarte und saftige Krumenstruktur mit langer

Frischhaltung und hohem Volumen.

Sehr gute Tragfähigkeit – kein Einsinken der Früchte.





Grundrezept SandyBlechkuchen und Sandkuchen

1.000 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

450 g Vollei

450 g Butter/Margarine/Öl

100 g Wasser

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 min bei langsamer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer oder grobem Besen verrühren und anschließend die Masse auf ein gefettetes, gemehltes Blech geben und backen.

Einwaage 60 x 20 Blech ca. 1.400 g

Backtemperatur: 190 °C **Backzeit:** ca. 35 min

Zug geöffnet



Eierlikör-Sandkuchen

1.100 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

450 a Vollei

450 g Speiseöl

50 g KESSKO Eierlikör Advokat

100 g KESSKO Aromapaste Eierlikör

Die Masse in eine gefettete und gemehlte Kastenform geben und backen.

Alternativ: Wahlweise können KESSKO Schokosplitter, Nugat-Splits, Krokant, Haselnüsse oder Mandeln gehackt, grießförmig zugesetzt werden.

Backtemperatur: 210 °C auf 190 °C fallend

Nach dem Schneiden Zug öffnen. **Backzeit:** ca. 60 min

Alternativ: Vor dem Backen mit einem geölten Hörnchen in der Mitte einstechen und bei 190 °C 60 min ausbacken.



Kirschschnitte mit Schokostücken und Mandel-Crispy 60 x 20 cm

800 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

360 g Vollei

360 g Speiseöl

80 g Wasser

120 g KESSKO Schokosplitter HB unter die Masse heben und auf ein gefettetes Blech geben. 500 g Kirschen, TK Dose (gut abgetropft) oder frisch, gleichmäßig auf der Sandy-Masse verteilen. 150 g KESSKO Mandeln, gehobelt und 150 g KESSKO Crispy trocken mischen, gleichmäßig auf der Masse verteilen und backen.

Backzeit: 190 °C ca. 40 min



Himbeer-Panna-Cotta-Schnitte 60 x 20 cm

350 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

150 g Vollei

150 g Speiseöl

35 g Wasser

Die Masse auf einem gefetteten Backblech gleichmäßig verstreichen. 300 g Himbeeren, TK, leicht in einer Schüssel zerdrücken. Mit 15 g KESSKO Bind-o-gel mischen, anschließend auf der Rührmasse gleichmäßig verteilen und backen.

Backtemperatur: 190 °C **Backzeit:** 20 min

Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit folgendem Sahnestand füllen:

200 g KESSKO FF für Himbeer-Sahne

250 g Wasser, kalt, 20 °C

verrühren.

1.000 g geschlagene Sahne unterheben, auf dem Himbeerboden gleichmäßig verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank absteifen lassen.

Spiegelmasse

80 g KESSKO FF für Neutral-Sahne

80 g Wasser, warm

verrühren.

Mit 500 g Sahne, flüssig verrühren, als Spiegel auf die Sahneschnitte auftragen und erneut im Kühlschrank absteifen lassen. Nach dem Kühlen einteilen, schneiden und mit frischen Himbeeren und gehackten KESSKO Pistazien dekorieren.

Grundrezept Schoko-Sandy

1.000 g KESSKO FF für Schoko-Sandy

450 g Vollei

450 g Butter/Margarine/Öl

100 g Wasser

Alle Zutaten im All-in-Verfahren 3-5 min bei langsamer Geschwindigkeit mit dem Flachrührer oder grobem Besen verrühren und anschließend die Masse auf ein gefettetes, gemehltes Blech geben und backen.

Einwaage 60 x 20 Blech ca. 1.400 g

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35 min

Zug geöffnet



Quark-Schoko-Sandschnitte 60 x 20 cm

800 g KESSKO FF für Rührmasse Schoko-Sandy

360 g Vollei

360 g Speiseöl

80 g Wasser

Die Masse auf einem gefetteten Blech gleichmäßig verteilen.

Quarkfüllung

100 g KESSKO FF für Käsekuchen hoch & flach

100 g Vollei

25 g Zucker

225 g Sahne

350 g Magerquark

n.B. KESSKO Backaroma Zitrone

Mit einem feinen Besen 2 min bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen.

Füllung in Rautenform mit 10er Lochtülle auf der Rührmasse gleichmäßig aufdressieren und anschließend backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 45 min

Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit klarem Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant) abglänzen.



Marmorkuchen

Je ein Grundrezept Sandy und Schoko-Sandy herstellen. Helle und Schoko-Sandy-Masse in entsprechende Formen füllen, mit einer Gabel marmorieren und backen.

Backtemperatur: 190 °C

Backzeit: je nach Formgröße 35-50 min

Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit temperierter KESSKO Schokoladen-Kuvertüre (z.B. Rheinperle, Koblenz oder Prestige) überziehen und mit temperierter KESSKO Schokolade Cortina, weiß filieren.

Alternativ: Mit KESSKO Füll- und Überzugsmasse Chocobany dunkel überziehen und mit Chocobany weiß filieren.



Schoko-Kirsch-Sandschnitte 60 x 20 cm

800 g KESSKO FF für Rührmasse Schoko-Sandy

360 g Vollei

360 g Speiseöl

80 g Wasser

Die Masse auf einem gefetteten Blech gleichmäßig verteilen. 4 Streifen Kirschfüllung (hergestellt mit KESSKO Bind-o-gel) mit Lochtülle aufdressieren und backen.

Backzeit: 190 °C **Backzeit:** ca. 35 min

Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit klarem Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant) abglänzen und mit KESSKO Cortina Flakes, grobbestreuen.

Donauwelle 60 x 20 cm

700 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

300 g Vollei 300 g Speiseöl 70 g Wasser

2/3 der Masse in ein gefettetes Blech geben. 30 g KESSKO Kakaopulver 20/22 unter die restliche Masse geben und gleichmäßig auf der weißen Sandy-Masse verteilen. 500 g Kirschen, gut abgetropft, auf der Masse verteilen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 30 min

Zug geöffnet

Füllung

400 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme

1.000 g Wasser, kalt

3 min im schnellen Maschinengang mit dem feinen Besen aufschlagen.

(Evtl. mit einer Prise Salz und einer Messerspitze KESSKO Kesskovanil abschmecken.)

Alternative: 1/2 Grundrezept Vollmilch-Kaltcreme mit 500 g weicher Butter schaumig schlagen. Auf dem Rührmasseboden verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank absteifen lassen. 300 g KESSKO Chocovari in der Mikrowelle auflösen und auf der Creme verteilen. (Alternativ kann KESSKO Chocobany dunkel verwendet werden).





Sandschnitte mit fruchtiger Käsefüllung 60 x 20 cm

800 g KESSKO FF für Rührmasse Sandy

360 g Vollei

360 g Speiseöl

80 g Wasser

Die Masse auf einem gefetteten Blech gleichmäßig verteilen.

Mehrfachansatz Käsefüllung

200 g KESSKO FF für Käsekuchen hoch & flach

100 g Vollei

300 g Milch

80 g Wasser

30 g KESSKO FF für Vollmilch-Kaltcreme

400 g Magerquark

n.B. KESSKO Backaroma Zitrone

Mit einem feinen Besen 2 min bei mittlerer Geschwindigkeit laufen lassen. 450 g Johannisbeeren, rot, frisch oder TK vorsichtig unterheben. Füllung sofort in Rautenform mit 12er Lochtülle auf der Rührmasse gleichmäßig aufdressieren.

Backtemperatur: 190 °C **Backzeit:** ca. 35 min

Zug geöffnet

Nach dem Backen und Auskühlen mit klarem Geleeguss (hergestellt aus KESSKO Geleeguss Brillant) abglänzen und mit gemahlenen KESSKO Pistazien bestreuen.