



PURFAKTUR

REZEPT



Status: 01.05.2021

Rezept Käsekuchen
Probierpaket Nr. 1

Bio Schoki-Käsekuchen

Bringen Sie schokoladigen Kontrast
in Ihren Käsekuchen

Zwei die sich geschmacklich hervorragend
ergänzen – quarkiger Käsekuchen
mit echter Schokoladenkuvertüre

Mit **PURFAKTUR** von **KESKO**



Kreative Ideen backen – **KESKO kann's!**



PURFAKTUR



Bio Schoki-Käsekuchen

1 Ring Ø 26, Höhe 6 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
	Bio-Käsemasse		
	Bio-Speisequark	1,200 kg	
10726	KESSKO PurFaktur Käsekuchen-Mix	0,450 kg	Alle Zutaten im All-in-Verfahren mit grobem Besen ca. 3-4 Min. langsam glattrühren.
	Bio-Sahne 33%, ungeschlagen, ungesüßt	0,400 kg	
	Bio-Vollei	0,250 kg	
GESAMT	Bio-Käsemasse	2,300 kg	
	Bio Schoko-Käsemasse		
	Fertige Bio-Käsemasse (siehe Grundrezept oben)	1,000 kg	Kuvertüre auflösen und mit etwas Käsemasse angleichen. Restliche Käsemasse dazugeben und glattrühren.
01746	KESSKO PurFaktur dunkle Bio-Schokoladenkuvertüre	0,120 kg	
GESAMT	Bio-Schoko-Käsemasse	1,120 kg	
	Bio-Mürbeteigstreusel		
10202	KESSKO PurFaktur Bio-Mürbeteig-Mix	1,000 kg	Im All-in Verfahren betriebsüblich zu Streuseln verarbeiten.
	Bio-Butter	0,400 kg	
GESAMT	Bio-Mürbeteigstreusel	1,400 kg	
	Bio-Schokomürbeteigstreusel		
10202	KESSKO PurFaktur Bio-Mürbeteig-Mix	1,000 kg	Im All-in Verfahren betriebsüblich zu Streuseln verarbeiten.
	Bio-Butter	0,400 kg	
10781	KESSKO PurFaktur Bio-Kakaopulver 10/12	0,040 kg	
	Wasser	0,020 kg	
GESAMT	Bio-Schokomürbeteigstreusel	1,460 kg	

Herstellung

- Die helle und die Schoko-Käsekuchenmasse jeweils in einen Spritzbeutel füllen und abwechselnd auf die Mitte eines angebackenen Bio-Mürbeteigbodens dressieren.
- Je 75 g helle und Schoko-Butterstreusel vermengen und darüber streuen, dann abbacken.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190 °C
Backhinweise: offener Zug
Backzeit: ca. 60-65 min
Kerntemperatur: mind. 75 °C