



REZEPT



Erdbeersaison

## Kleine Käsekuchen mit frischen Erdbeeren

Die cremig, fruchtige Kombination von Erdbeeren und Käsekuchen!

Käsekuchen mit Vollmilch-Kaltcreme und Erdbeeren.

Mit  
KESKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach  
KESKO Geleegusspulver Rubin  
KESKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!



Rezeptnummer  
**525**

## Kleine Käsekuchen mit frischen Erdbeeren

Rezept für 24 Törtchen

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Käsemasse</b>			
10125	<b>KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch &amp; flach</b>	0,230 kg	Alle trockenen Zutaten mischen und zu Sahne, Quark und Vollei in den Kessel geben, im langsamen Gang mit dem groben Besen oder Flachrührer ca. 3 Min. verrühren.
	Zucker	0,065 kg	
	Quark, Magerstufe	0,900 kg	
	Vollei	0,270 kg	
	Sahne	0,600 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Käsemasse</b>	<b>2,065 kg</b>	
<b>Geleguss</b>			
10233	<b>KESSKO Geleegusspulver Rubin</b>	betriebsübl. anwenden	gem. Grundrezept
<b>Vollmilch-Kaltcreme</b>			
08075	<b>KESSKO Fixfertig für Vollmilch-Kaltcreme</b>	0,200 kg	Im All-in-Verfahren im schnellen Gang mit dem feinen Besen ca. 3 Min. glattlaufen lassen.
	Wasser	0,500 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Vollmilch-Kaltcreme</b>	<b>0,700 kg</b>	
<b>Weitere Zutaten</b>			
	Buttermürbeteigtaler	24 Stk.	
	Erdbeeren	ca. 48 Stk.	
	Pistazien, enthäutet, grob gehackt	betriebsübl. anwenden	

### Herstellung

- Die Formen mit Buttermürbeteigtalern auslegen.
- Die Käsemasse mit dem Spritzbeutel auf die 24 Formen verteilen und backen.
- Nach dem Auskühlen aus der Form nehmen, einen Tupfen Creme aufdressieren und mit frischen Erdbeeren belegen.
- Abglänzen und mit Pistazien bestreuen.

### Technische Parameter (Etagenofen)

Backtemperatur: 175 °C Oberhitze (100%)  
175 °C Unterhitze (100%)  
Backzeit: ca. 25 min (mit geöffnetem Zug)

### Flexipan Bezugsquelle (Demarle)

Hohe Zylinder:  
REF: Flexipan® Origine – Cylinders / CODE: FP 1269  
<https://www.sasademarle.com/store/>

### Grundrezept Geleeguss Rubin

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
10233	<b>KESSKO Geleeguss Rubin</b>	0,050 kg	Wasser zum Kochen bringen, Geleegusspulver mit Zucker trocken mischen, in die kochende Flüssigkeit rühren und 1-2 Min. kochen lassen.
	Zucker	0,400 kg	
	Wasser	1,000 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Geleeguss Rubin</b>	<b>1,450 kg</b>	

