



REZEPT



Skyr-Frischkäse-Schnitte mit Mandarinen

Frisch, fruchtig und saftig!

Käsekuchenschnitte mit Skyr und Mandarinen.

Mit
KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach
KESSKO Geleegusspulver Brillant N

Obstsaison



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

Skyr-Frischkäse-Schnitte mit Mandarinen

Rezept für 1 Blech à 60 x 20 cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Skyr-Frischkäsemasse			
10125	KESSKO Fixfertig für Käsekuchen – hoch & flach	0,350 kg	Im All-in-Verfahren 4 Min. miteinander langsam glatt verrühren.
	Sahne	0,900 kg	
	Skyr (0,2%)	1,350 kg	
	Vollei	0,450 kg	
	Zucker	0,090 kg	
GESAMT	Skyr-Frischkäsemasse	3,140 kg	
Geleguss			
10232	KESSKO Gelegusspulver Brillant N	betriebsübl. anwenden	gem. Grundrezept
Weitere Zutaten			
	Mandarinen (Abtropfgewicht)	ca. 0,750 kg	
	Johannisbeeren	n. B.	

Herstellung

- Backblech mit Mürbeteig auslegen und anbacken.
- Skyr-Frischkäsemasse aufstreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen Mandarinen auflegen.
- Mit Tortenguss abglieren und eine rote Johannisbeere in die Mitte legen.

Technische Parameter

Rührmasse

Backtemperatur (Etagenofen):
190 °C

Backzeit:
50-60 min (mit geöffnetem Zug)

Grundrezept Geleguss Brillant N

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
10232	KESSKO Geleguss Brillant N	0,020 kg	Wasser zum Kochen bringen, Gelegusspulver mit Zucker trocken mischen, in die kochende Flüssigkeit rühren und 1-2 Min. kochen lassen.
	Zucker	0,400 kg	
	Wasser	1,000 kg	
GESAMT	Geleguss Brillant N	1,420 kg	

