



Käsekuchen mit Waffelcrumble

Ø 26 cm

Zutaten	Menge	Anwendung
Mehrfachansatz: KESSKO FF für Waffelmix Milch	1000 g 800 g	Zutaten zusammen verrühren und auf einem gefetteten Schwarzblech im Ofen goldgelb backen. Nach dem Auskühlen in Würfelgroße Stücke schneiden.
KESSKO Käsekuchen hoch & flach Vollei Zucker Sahne, flüssig Quark, Magerstufe	250 g 300 g 70 g 600 g 1000 g	Zutaten in All in Verfahren, mit groben Besen kurz glatt rühren.
KESSKO Rahmcaramelstückchen	100 g	unter die Käsemasse heben und die Masse eine mit einem Anbackboden ausgelegte Form füllen.
	300 g	Waffelcrumble als Deckel auf die Käsemasse aufstreuen und anschließend backen. Backtemperatur: 190°C Backzeit: 60 Min.
<u>Mehrfachansatz:</u> KESSKO Rahmcaramelcreme KESSKO Vollmilch Schokoladen-Kuvertüre, aufgelöst KESSKO Kakaobutter, aufgelöst	700 g 300 g 50 g	Zutaten zusammen verrühren und ggf. noch etwas anwärmen, damit eine glatte Masse entsteht.

Nach dem Auskühlen den Käsekuchen mit der Rahmcaramell-Trüffelmasse üppig filieren.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.