

# Rezeptidee

...frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



## Dubai-Käsekuchen 1

Rezeptnummer:1060

Rezept für 1 Käsekuchen 26 cm Ø

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10125	KESSKO Käsekuchen-Mix	225 g	Käsekuchen-Mix mit Zucker trocken mischen und den restlichen Zutaten im All-In-Verfahren bei langsamer Geschwindigkeit verrühren.
	Zucker	65 g	
	Vollei	270 g	
	Sahne 32%, flüssig	600 g	
	Speisequark, Magerstufe	900 g	
<b>GESAMT</b>	<b>Käsekuchenmasse</b>	<b>2.060 g</b>	

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
	fertige Käsemasse	1030 g	Käsekuchenmasse mit der Pistazienpaste glatt rühren.
19382	KESSKO Konditoreipaste Pistazie	60 g	
<b>GESAMT</b>	<b>Käsekuchenmasse Pistazie</b>	<b>1.090 g</b>	

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
	fertige Käsemasse	1030 g	Käsekuchenmasse mit Kakao und Sahne glatt rühren.
10025	KESSKO Kakaopulver 20/22	40 g	
	Sahne 32%, flüssig	90 g	
<b>GESAMT</b>	<b>Käsekuchenmasse Schokolade</b>	<b>1.160 g</b>	

Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge	Anwendung
	Mürbeteigboden, angebacken	1 Stk.	
15020	KESSKO Chocovari	200 g	
	Pistazien, grob gehackt	10 g	
	Kadayif mit Butter geröstet	20 g	

### Herstellung

Den Mürbeteigboden mit einem Ring umstellen, die schokoladige Käsemasse einfüllen und glatt streichen, die Pistazien-Käsemasse obenauf geben und ebenfalls glatt streichen.

Nach dem Backen und Auskühlen, Chocovari erwärmen, gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und mit Kadayif und Pistazien bestreuen.

### Technische Parameter

**Backtemperatur:** 190 °C Oberhitze/Unterhitze (Etagenofen)

**Backzeit:** ca. 50-60 min, Zug geöffnet