

Rezeptidee

....frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Dubai-Käsekuchen 2

Rezeptnummer:1061

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	
GESAMT	Käsekuchenmasse	2.060 g	

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

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	
GESAMT	Käsekuchenmasse Schokolade	1.160 g	

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
15062	KESSKO Pistaziencreme	250 g	Pistaziencreme mit der aufgelösten Fettglasur mischen, Kadayif zuletzt unterrühren.
12038	KESSKO Kesskolad Blanco Chip RSPO SG	25 g	
	Kadayif mit Butter geröstet	60 g	
GESAMT	Pistaziencreme	275 g	

Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge	Anwendung
	Mürbeteigboden, angebacken	1 Stk.	
	Pistazien, grob gehackt	n.B.	

Herstellung

Den Mürbeteigboden mit einem Ring umstellen, die Pistazien-Käsemasse einfüllen und glatt streichen, die schokoladige Käsemasse obenauf geben und ebenfalls glatt streichen. Nach dem Backen und Auskühlen die Pistaziencreme gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und mit Kadayif und Pistazien dekorieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190 °C Oberhitze/Unterhitze (Etagenofen)

Backzeit: ca. 50-60 min, Zug geöffnet