

Himbeer-Joghurt-Schnitte, 60x20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Butter - Mürbteig

MÜRB+STREUSEL, Buttermürbteig,
Grundrezept 500 g

Gesamt Butter - Mürbteig 500 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 600 g

Joghurt, natur 440 g

Speisequark 400 g

Speiseöl 120 g

Vollei 240 g

Wasser 600 g

Gesamt Quarkauflage 2.400 g

Fruchtauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN 270 g

Himbeerpaste 50 g

Joghurt, natur 200 g

Speisequark 180 g

Speiseöl 50 g

Vollei 105 g

Wasser 245 g

Gesamt Fruchtauflage 1.100 g

Dekor

FRUCHTGLANZ GELB, Geleeguss zum
Abglänzen, Grundrezept 150 g

Gesamt Dekor 150 g



Aus Gutem das Beste backen!



Himbeer-Joghurt-Schnitte, 60x20 cm mit GOURMET KÄSEKUCHEN

KOMPLET GOURMET KÄSEKUCHEN

Verarbeitung:

Den Buttermürbeteig laut Grundrezeptur herstellen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) ausrollen, stippen und abbacken.

Teigdicke: ca. 2,5 mm
Einwaage: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Joghurtmasse zusammen glatrühren und auf dem Buttermürbeteig verteilen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten
Einwaage Joghurtmasse: ca. 2400 g pro Blech

Alle Zutaten der Himbeermasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glatrühren, mit einem Dressierbeutel spiralförmig in die Joghurtmasse dressieren, marmorieren und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 2 Minuten
Einwaage Himbeermasse: ca. 1100 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Nach dem Erkalten die Schnitte dünn mit Geleeguss aus FRUCHTGLANZ GELB abglänzen, in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) einteilen und schneiden.



Aus Gutem das Beste backen!

