

# RUNDUMM

## Cheesequick





# RUNDUMM

## Cheesequick

### Feinster Käsekuchen in nur 3 Schritten.

#### So geht´s:

- **Cheesequick** mit Zucker gut vermischen und mit dem erwärmten Wasser verrühren.
- Den Quark zu der Masse hinzufügen und diese ca. 3 Minuten mit grober Rute aufschlagen.
- Die fertige Masse in einen mit gebackenem Mürbeteig ausgelegten Ring einfüllen und je nach Wunsch abflämmen oder marmorieren (siehe Anwendungsrezepte) und für 3 - 4 Stunden kühlstellen.





## Anwendungsvielfalt

**Cheesequick** bietet vielfältige Anwendungsmöglichkeiten für die unterschiedlichsten Anforderungen. Neben den verschiedenen Quarksorten kann **Cheesequick** auch mit vielen anderen Zutaten wie z. B. Schmand, Joghurt oder Crème Fraîche verarbeitet werden und bietet dadurch immer neue Geschmackserlebnisse, abgestimmt auf die individuellen Gebäckkreationen.



Anwendung mit: Zutaten	Butter	Magerquark (0 % Fett i. Tr.)	Speisequark (20 % Fett i. Tr.)	Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)	Schmand	Frischkäse	Crème Fraîche	Joghurt
<b>Cheesequick</b>	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
<b>Zucker</b>	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g	50 g
<b>Wasser (ca. 45 °C)</b>	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g	500 g
<b>Magerquark (0 % Fett i. Tr.)</b>	850 g	850 g						
<b>Speisequark (20 % Fett i. Tr.)</b>			850 g					
<b>Sahnequark (40 % Fett i. Tr.)</b>				850 g	425 g (alternativ auch 0 u. 20 % Fett i. Tr. möglich)			425 g (alternativ auch 0 u. 20 % Fett i. Tr. möglich)
<b>Schmand</b>					425 g			
<b>Frischkäse</b>						850 g		
<b>Crème Fraîche</b>							850 g	
<b>Joghurt</b>								425 g
<b>Butter, flüssig</b>	100 g							





## Geflämmte Käsetorte

2 Tortenringe, 18 cm Ø, 16 Stück

- 200 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 3 mm
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 120 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 1 cm stark, 2 Stück
- 500 g **Cheesequick**
  - 50 g Zucker ▶ mischen
- 500 g Wasser, ca. 45 °C ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
- 850 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.) ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 – 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.

### Herstellung

- Die gebackenen Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Zur Oberhautbildung ca. 60 Minuten in die Kühlung geben.
- Mit Eigelb bestreichen und abflämmen.
- Vor dem Anschnitt die Torten 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

### Backtechnik

- Abflämmen: bei 250 °C Oberhitze und ca. 210 °C Unterhitze ca. 12 - 14 Minuten

## Mango-Käsetorte

2 Tortenringe, 18 cm Ø, 16 Stück

- 200 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 3 mm
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 120 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 1 cm stark, 2 Stück

- Mangowürfel
- 200 g **Le Gourmet Fruchtpüree Mango**
- 30 g Wasser, ca. 50 °C
- 16 g **Alaska 666**
- 10 g Zucker

Das Püree mit dem Zucker verrühren und auf ca 20 °C erwärmen. Das warme Wasser mit **AE 666** verrühren und unter das Püree rühren. In zwei 18er Ringe geben, bis zur Schnittfestigkeit bei < 8 °C kühl stellen und dann in Würfel schneiden.

- 500 g **Cheesequick**
  - 50 g Zucker ▶ mischen
- 500 g Wasser, ca. 45 °C ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
- 850 g Sahnequark, (40 % i. Tr.) ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 – 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.

- 100 g **Le Gourmet Fruchtpüree Mango**
  - 5 g **Kabi** ▶ **Kabi** mit dem Zucker mischen und unter das Püree rühren.
  - 5 g Zucker

### Herstellung

- Die gebackenen Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen.
- 1/3 der Quarkmasse einfüllen und die Mangowürfel einstreuen.
- Die restliche Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Das angerührte Püree auf die Torten dressieren und mit einem Messer verstrudeln.
- Vor dem Anschnitt die Torten 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.





## Zitronen-Baisertorte

2 Tortenringe, 26 cm Ø, 5 cm hoch, 32 Stück

- 240 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 3 mm, 2 Böden,
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 1 cm stark, 2 Stück

### Quarkcreme

- 750 g **Cheesequick** ▶ mischen
- 75 g Zucker ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.
- 750 g Wasser, ca. 45 °C ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.
- 650 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.) ▶ unterheben
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt ▶ aufdressieren und verstrudeln
- 400 g **Bon Citron**

### Baisermasse

- 140 g Wasser ▶ verrühren
- 15 g **Ovasil** ▶ Während des Aufschlagens nach und nach zugeben.
- 150 g Zucker ▶ Zum Schluss langsam unterlaufen lassen.
- 150 g Zucker

### Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit der Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitböden auflegen.
- Mit einem geölten und mit Staubzucker besetzten Ring umstellen und die Quarkcreme einfüllen und glatt streichen.
- **Bon Citron** aufdressieren und verstrudeln.
- Für ca. 3 - 4 Std. kaltstellen.
- Die Baisermasse tupfenförmig aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abblämen oder mit einer Lötlampe bräunen.



## Quark-Mandarinen-Creme-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- 450 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken, 1 Stück
- 100 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g Biskuitrouladen mit **BRAUN Bisquick**, hell, 60 x 40 cm, der Länge nach halbieren
- 480 g Mandarinen

- 1000 g **Cheesequick**
- 1000 g **Le Gourmet Fruchtpuree Mandarine**

Das Fruchtpüree auf 45 °C erwärmen und anschließend mit **Cheesequick** 1 Minute verrühren.

- 700 g Joghurt
- 1100 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.)

Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen.

### Dekor

- 100 g **Cristaline Gelb**
- 11 Stk **Dekor-Stäbchen weiß**

### Herstellung

- Den gebackenen Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die Biskuitroulade auflegen.
- Mit den Mandarinen bestücken.
- 1300 g der Masse einfüllen und glatt streichen.
- Die zweite Biskuitroulade einlegen und die restliche Masse einfüllen.
- Vor dem Anschnitt die Schnitte 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Wie auf dem Bild erkenntlich ausgarnieren.





## Joghurt-Creme-Schnitte „Birne Helene“

1 Blech, 60 x 20 cm, 22 Stück

- |                                    |   |  |
|------------------------------------|---|--|
| 600 g <b>Sand BASIC</b>            | ▶ | Ca. 3 Min. mit grober Rute im mittl. Maschinengang (200 U/Min.) glattrühren.                       |
| 350 g Eier                         |   |  |
| 300 g Speiseöl                     |   |  |
| 40 g <b>Schokobella</b>            | ▶ | Zum Marmorieren.   |
| 500 g Birnen, gehackt              | ▶ | aufstreuen   |
| <u>Joghurt-Crème Fraîche Creme</u> |   |  |
| 500 g <b>Cheesequick</b>           | ▶ | mischen  |
| 50 g Zucker                        |   |  |
| 500 g Wasser, ca. 45 °C            | ▶ | Hinzufügen und 1 Minute verrühren.   |
| 400 g Crème Fraîche, 30 % Fett     | ▶ | Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen. |
| 450 g Joghurt                      |   |  |
| 150 g <b>VarieGó Gianduia</b>      | ▶ | einmarmorieren   |

### Herstellung

- Die Rührmasse (1000 g) auf ein vorbereitetes Blech aufstreichen.
- Die restlichen 250 g mit 40 g **Schokobella** verrühren, auf die helle Masse linienförmig aufdressieren und marmorieren.
- Nach dem Backen auskühlen lassen und die gehackten Birnen aufstreuen.
- Die Creme gleichmäßig aufstreichen und mit **VarieGó Gianduia** marmorieren.
- Nach dem Absteifen im Kühlschrank (ca. 3 - 4 Std.) in gewünschte Stücke schneiden.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C  
(= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: 25 - 30 Minuten



## Café olé-Dessert

20 Dessertbecher, 220 ml

- |                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| 500 g <b>Cheesequick</b>              |   |
| 500 g Milch, 3,5 % Fett, 45 °C        |   |
| 850 g Crème Fraîche, 30 % Fett        |   |
| 20 g <b>EP Caffè Arabica/Columbia</b> |   |
| 500 g Läuterzucker                    | ▶ |
| 30 g <b>EP Caffè Arabica/Columbia</b> | ▶ |
| 500 g Löffelbiskuit                   | ▶ |
- Miteinander vermengen.  
Mit dem Läuterzucker tränken.

### Herstellung

- **Cheesequick** mit der temperierten Milch verrühren, dann mit Crème Fraîche und der **EP Caffè Arabica/Colombia** in der Anschlagmaschine 3 Minuten bei 350 - 400 U/Min. aufschlagen.
- Die Dessertbecher mit dem getränkten Löffelbiskuit bestücken, und die Creme in die Becher füllen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.

Bezugsquelle:

Eine Vielzahl von Kunststoff-bechern finden Sie bei:

[www.klarpac.de](http://www.klarpac.de)





## Quark-Dessert Amaretto

14 Dessertgläser, Inhalt 220 ml

- |  |  |
|--|--|
| 200 g Biskuitkapsel mit <b>Schoko-Bisquit</b> , dunkel |  |
| 500 g <b>Cheesequick</b>                               | ▶ Miteinander 1 Minute verrühren.  |
| 500 g Wasser, ca. 45 °C                                |  |
| 850 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.)                   | ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen. |
| 100 g <b>Mandelkrone</b>                               |  |
| 100 g <b>Royal Amaretto</b>                            |  |
| <u>Dekor</u>   |  |
| 140 g <b>Cristaline Rot</b>                            |  |
| 14 Stk <b>Schoko-Twister</b>                           |  |

### Herstellung

- Tipp: Die Dessertgläser kurz einfrieren, dann im unteren Bereich innen mit **Cristaline Rot** ausmalen. Dadurch ergibt sich ein attraktives Muster.
- Die Biskuitkapsel in ca. 0,5 x 0,5 cm schneiden und das Glas damit bestücken.
- Creme einfüllen.
- Wie auf dem Bild ersichtlich ausgarnieren.



## Himbeer-Quark-Margeritas

1 Margerita-Formenverbund, 18 Stück

- |   |  |
|---|--|
| 100 g Biskuitroulade mit <b>Bisquit 100 PLUS</b> , hell | ▶ 18 Stück, 7 cm Ø ausstechen  |
| 500 g <b>Cheesequick</b>                                | ▶ mischen  |
| 50 g Zucker   |  |
| 500 g Wasser, ca. 45 °C                                 | ▶ Hinzufügen und 1 Minute verrühren.   |
| 850 g Sahnequark, (40 % Fett i. Tr.)                    | ▶ Zugeben und mit grober Rute im schnellen Maschinengang bei 350 - 400 U/Min. 3 Minuten aufschlagen. |
| 500 g <b>Le Gourmet Fruchtpüree Himbeere</b>            | ▶ <b>Kabi</b> mit Zucker mischen und in das Fruchtpüree einrühren.                                   |
| 50 g <b>Kabi</b>  |  |
| 25 g Zucker   |  |

### Herstellung

- Mit dem Spritzbeutel die Quarkmasse einfüllen (ca.  $\frac{3}{4}$  der Form ausfüllen).
- Je einen Tupfen Fruchtpüree eindressieren.
- Je eine ausgestochene Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen 3 - 4 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen gut anfrosten, danach aus der Form lösen.

Bezugsquelle:

Eine Vielzahl verschiedener Weckgläser finden Sie bei:  
[www.shop-weck.de](http://www.shop-weck.de)

Bezugsquelle:

Eine Vielzahl an Silikonformen finden Sie bei:  
[www.silikomart.com](http://www.silikomart.com)

# RUNDUMM Cheesequick

## Werbemittel:

Kreieren Sie Ihre individuelle Käsekuchen-Aktion!  
Alle Infos unter [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de).



A1-Plakat



Deckenhänger



Thekendisplay

Aktionslogo, Gebäckfotos und Gestaltungselemente für Ihre individuelle Verkaufsförderung finden Sie zum Herunterladen auf unserer Homepage [www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de).  
Dort stehen auch die zur Aktion passenden Plakate, Deckenhänger und Thekendisplays für Sie zum Download bereit.



**MARTIN BRAUN KG**  
Tillystraße 17-21, 30459 Hannover  
[www.martinbraun.de](http://www.martinbraun.de), [verkauf@martinbraun.de](mailto:verkauf@martinbraun.de)  
**Fachliche Beratung**  
Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389  
**Bestellung**  
Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der  
**MARTIN BRAUN · GRUPPE**

Nr. 527