

## CHEESECAKE ZIERROULADE



*eine Kreation von Daniel Kovac,*

Gewinner Lernenden-Wettbewerb

Emmi Suisse Cremige Basismasse

Rezept für 4 Personen.

## REZEPT FÜR ZIERROULADEN MASSE

---

- 100g Butter
- 200g Zucker
- 100g Eiweiss
- 100g Mehl  
Lebensmittelfarbe

### Vorbereitung

- Butter aus dem Kühlschrank herausnehmen.

### Zubereitung

- Butter und Zucker zusammen im Rührkessel schaumig schlagen.
- Eiweiss in einer anderen Schüssel aufschlagen.
- Mehl unter die Eiweissmasse heben.
- Die Eiweissmasse unter die Buttermasse unterheben und vorsichtig mit Lebensmittelfarbe färben.

### Beschreibung

Die Zierrouladen Masse auf die Matte bestreichen und im Tiefkühler gefrieren lassen.

## REZEPT FÜR CHEESECAKE GEBACKEN

---

- 50g Eiweiss
- 250g Emmi Suisse Cremige Basismasse
- 75g Joghurt
- 35g Eigelb
- 60g Zucker
- 50g Mehl
- ½ Vanille Vanillemark

### Zubereitung

- Das Eiweiss mit dem Zucker aufschlagen.
- Das Eigelb in einer anderen Schüssel schaumig schlagen.
- Die Cremige Basismasse mit dem Joghurt, dem Vanillemark und dem Mehl schaumig schlagen.
- Das Eigelb in die Basismasse Creme unterrühren.
- Das Eiweiss vorsichtig unter die Basismasse Creme heben.
- Der Cheesecake-Teig auf die Matte streichen und bei 175° C ca. 30 Minuten backen.

### Zusatzinformation

- Der Cheesecake-Teig muss schnell aufgetragen werden, ansonsten taut die Zierrouladen-Masse auf und es gibt einen unsauberen Teig.
- Silikonmatte einfetten.
- Den Teig während er noch warm ist stürzen, ansonsten bleibt er an der Matte kleben.





# FOOD SERVICE

## REZEPT FÜR CHEESECAKE CREME

- 150g Zucker
- 50g Eierlikör
- 20g Yuzu Zesten
- 300g Emmi Suisse Cremige Basismasse
- 50g Vollrahm
- ½ Vanille Vanillemark




### Zubereitung

- Alle Zutaten zusammen vorsichtig im Rührkessel aufschlagen bis es eine homogene Creme entsteht.



*Der Alleskönner  
für Süsses & Salziges*



Produktbezeichnung	Grundmasse auf Milchbasis, pasteurisiert		
Emmi Artikel-Nr.	1178160		
Gebindegrösse	1 kg		
Lagerhinweis	max. 6°C		
Zutaten	Magermilch, Ricotta, Rahm, Stärke.		
Nährwerte pro 100g enthalten	Brennwert	606 kJ (146 kcal)	Kohlehydrate 4,7 g
	Fett	12 g	- davon Zucker 2,8 g
	- davon gesättigte Fettsäuren	7,3 g	Eiweiss 4,8 g
			Salz 0,13 g
EAN Code	 7 610900 202119		



Die detaillierten Rezepte, Schulungsfilme & weitere Produktinformationen finden Sie unter:  
[www.emmi-food-service.ch](http://www.emmi-food-service.ch)

**Wünschen Sie mehr Informationen?** Wir beraten Sie gerne. T +41 58 227 15 65, [foodservice@emmi.com](mailto:foodservice@emmi.com)  
Emmi, Food Service, Postfach 2570, 6002 Luzern, [www.emmi-food-service.ch](http://www.emmi-food-service.ch)

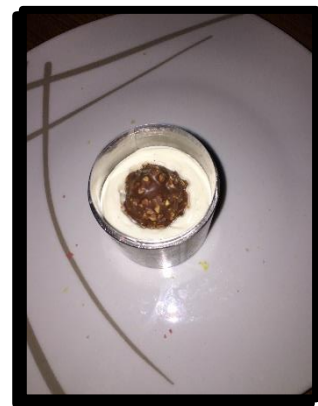
## Zusammenstellung

# FOOD SERVICE



- Folienband in die Metallringe einlegen und ein passendes zugeschnittenes Stück vom Cheesecake-Teig in die Form legen.

- Die Form bis zur Hälfte mit der Cheesecake Creme füllen, in der Mitte ein Praline einlegen, mit der restlichen Creme bis ganz nach Oben auffüllen und anschliessend mit einer Palette die Creme glatt streichen.



## Zusatzinformation

- Den Cheesecake im Tiefkühler lagern und erst kurz vor dem Verzehr herausnehmen, da ansonsten die Cheesecake Creme Wasser verliert.



### *Tipp*

*Damit das Auge nur auf den «Cheesecake» fällt, habe ich es ohne zusätzliche Komponenten angerichtet.*