

Erdbeer-Quark-Schnitte

KOMPLET Choco Gourmet

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Teig:

Mürbeteig aus KOMPLET Mürb + Streusel (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	350 g
Konfitüre, z.B. Erdbeer	100 g
Rouladen aus KOMPLET Choco Gourmet (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	350 g
Gesamtteig	800 g

Fruchtauflage:

Erdbeeren, frisch	500 g
-------------------	-------

Cremeauflage:

KOMPLET Volucreme	250 g
Wasser	500 g
Speisequark	500 g
Zucker	150 g
Wasser	100 g
Gelatine, gold, Blätter (1 Blatt ca. 2 g)	30 g
Gesamt Cremeauflage	1.530 g

Dekor:

KOMPLET Volucreme (siehe Grundrezeptur auf Rückseite)	125 g
Erdbeeren, frisch	150 g
Gesamtdekor	275 g
Gesamtgewicht	3.105 g

Verarbeitung:

Den Mürbeteig 2 mm stark ausrollen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) legen und abbacken.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: 12 - 15 Minuten

Rouladenmasse aus der **Grundrezeptur**

KOMPLET Choco Gourmet auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.

Einwaage

Rouladen: ca. 350 g / Blech

Backtemperatur: ca. 230 °C mit Dampf

Backzeit: ca. 6 Minuten



Die **KOMPLET Volucreme** und das Wasser mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen. Den Quark mit dem Zucker und dem Wasser verrühren. Die Blattgelatine in kaltem Wasser ca. 5 Minuten quellen lassen, ausdrücken und erwärmen. Danach die aufgelöste Gelatine unterrühren und mit der Creme aus **KOMPLET Volucreme** heben. Den Mürbeteigboden mit der Konfitüre bestreichen und die Roulade auflegen und mit Erdbeeren belegen. Die Cremeauflage gleichmäßig auf dem Boden verstreichen und zum Absteifen kühl stellen.

Einwaage

Cremeauflage: 1.530 g

Nach dem Absteifen in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden. Mit der Creme aus der Grundrezeptur **KOMPLET Volucreme** und den Erdbeeren ausdekorieren.

Aus Gutem das Beste backen!

Erdbeer-Quark-Schnitte

KOMPLET Choco Gourmet



Grundrezeptur Mürbeteig

KOMPLET Mürb + Streusel	1.000 g
Margarine	450 g
Vollei	50 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten in der Knetmaschine mischen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

Grundrezeptur Rouladen

KOMPLET Choco Gourmet	1.000 g
Vollei	800 g
Wasser	200 g
Gesamtgewicht	2.000 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	8 - 10 Minuten
Litergewicht:	ca. 460 g

Grundrezeptur Volucreme

KOMPLET Volucreme	500 g
Wasser	1.000 g
Gesamtgewicht	1.500 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	4 - 5 Minuten
Litergewicht:	ca. 350 g



Aus Gutem das Beste backen!

Abel + Schäfer Völklingen
Schloßstraße 8-12 · 66333 Völklingen
Tel.: 06898/9726-0 · Fax: 06898/9726-97



KOMPLET Berlin
Nunsdorfer Ring 18 · 12277 Berlin
Tel.: 030/72 39 72-0 · Fax: 030/72 39 72-99