

Mandel-Johannisbeer-Kuchen

KOMPLET MANDELSOFT
Basismasse

MANDELSOFT	1.000 g
Speiseöl	400 g
Vollei	400 g
Wasser	100 g
Gesamt Basismasse	1.900 g

zum Unterrühren

Johannisbeeren, rot, gefroren	550 g
Gesamt zum Unterrühren	550 g

Zum Aufdressieren

CREME PATISSIERE, Grundrezept	350 g
Gesamt Zum Aufdressieren	350 g

Zum Aufstreuen

FLORENTA, Mandel-Streusel, Grundrezept	420 g
Gesamt Zum Aufstreuen	420 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die gefrorenen Johannisbeeren kurz unterrühren und die Masse in die Tortenringe (Ø140 x H: 50 mm) einfüllen.

Einwaage Masse: ca. 350 g / pro Stk.

Die Cremeauflage und die FLORENTA - Mandel - Streusel laut Grundrezeptur herstellen.

Die Cremeauflage tupfenförmig aufdressieren, die FLORENTA - Mandel - Streusel aufstreuen und abbacken.

Einwaage Cremeauflage: ca. 50 g / pro Stk.



Einwaage Streusel: ca. 60 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca. 180 - 190°C

Backzeit: ca. 50 - 55 Minuten

Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com