

Mandel-Cake mit Amarenakirschen mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT.

Basismasse

MANDELSOFT	1.500 g
Butter, flüssig	600 g
Vollei	450 g
Wasser	450 g
Gesamt Basismasse	3.000 g

Zum Unterheben

Amarenakirschen	450 g
Mandeln, gestiftet, geröstet	375 g
Gesamt Zum Unterheben	825 g

Zum Bestreichen

Butter, flüssig	90 g
Gesamt Zum Bestreichen	90 g

Dekor

Zucker	420 g
NEUSCHNEE	90 g
Gesamt Dekor	510 g



*Beste backen
Aus Gutem das*



info@komplet.com
www.komplet.com

Mandel-Cake mit Amarenakirschen mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT.

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse, ausser den Amarenakirschen und den gerösteten Mandeln, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Zum Schluss die Kirschen und die gerösteten Mandelsplitter kurz unterheben.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Amarenakirschen: ca. 300 g

Einwaage Mandeln, gestiftet, geröstet: ca. 250 g

Danach in die vorbereiteten 6 er - Stollenverbände einfüllen und mit Deckel abbacken.

Einwaage Masse: ca. 635 g / pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: 45 - 50 Minuten

Nach dem Backen die noch heißen Stollen mit flüssiger Butter abstreichen und in Zucker wälzen.

Einwaage Butter: ca. 15 g / pro Stk.

Einwaage Zucker: ca. 70 g / pro Stk.

Nach dem Erkalten mit NEUSCHNEE leicht absieben.

Einwaage: ca. 15 g / pro Stk.

MEISTERTIPP:

Bei einem 16er Stollenverband ist die Einwaage ca. 180 - 200 g



Bei einem 4er Stollenverband ist die Einwaage ca. 800 - 850 g

Beste backen
Aus Gutem das



info@komplet.com
www.komplet.com