

# Schokolino Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

**KOMPLET BLACK SOFT**
**Basismasse**

BLACK SOFT	1.000 g
Speiseöl	450 g
Vollei	200 g
Wasser	200 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.850 g</b>

**Fruchtauflage**

Mandarinen - Orangen, ( Dosenfrüchte )	400 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>400 g</b>

**Zum Aufdressieren**

GOURMET KÄSEKUCHEN	120 g
Speisequark, Magerstufe 2,0%	140 g
Speiseöl	20 g
Wasser	140 g
<b>Gesamt Zum Aufdressieren</b>	<b>420 g</b>

**Dekor**

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	200 g
Dekorspäne, weiss	50 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>250 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*

# Schokolino Schnitte, 60x20 cm mit BLACK SOFT

**KOMPLET BLACK SOFT**

## Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm ) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1850 g pro Blech

Die Mandarinen auf der Masse verteilen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 400 g pro Blech

Alle Zutaten der Käsekuchenmasse mit dem feinen Besen im mittleren Gang glattrühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Käsekuchenmasse punktförmig aufdressiern und die Schnitte abbacken.

Käsekuchenmasse: ca. 420 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 ° C

Backzeit: ca. 55 - 60 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen - Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE ( s. Grundrezept ) abglänzen und mit den Dekorspänen bestreuen.

Aprikosen-Geleeguss: ca. 200 g pro Blech

Dekorspäne weiß: ca. 50 g pro Blech

Anschließend in Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.



*Aus Gutem das Beste backen!*

