

# Choco-Love, 60x20 cm mit DANE CHOCO RÜHR

## KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

### Basismasse

DANE CHOCO RÜHR	500 g
Vollei	150 g
Speiseöl	175 g
Wasser	100 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>925 g</b>

### Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	1.000 g
KIDDY CHOCO	200 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>1.600 g</b>

### Dekor

Dekorspäne, dunkel	100 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>100 g</b>

### Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 925 g / pro Blech
Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	25-30 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage, bis auf KIDDY CHOCO, mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
----------------	---------------

Danach KIDDY CHOCO auflösen und unter die Creme ziehen und die Creme auf den Boden gleichmäßig verteilen.



Einwaage Cremeauflage: ca. 1600g

Zum Schluss mit den dunklen Dekorspänen bestreuen.

Einwaage: ca. 100g

Nach dem Erkalten in Stücke ( z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stück pro Blech ) einteilen und schneiden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

