

Ingwer-Adventsschnitte, 60 x 20 cm mit MANDELSOFT

KOMPLET MANDELSOFT

Basismasse

MANDELSOFT	700 g
Speiseöl	210 g
Vollei	280 g
Wasser	210 g
Gesamt Basismasse	1.400 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	450 g
Wasser	1.250 g
Ingwerpaste	50 g
Gesamt Cremeauflage	1.750 g

Dekor

KIDDY CHOCO SOFTY	30 g
Mandeln, gehackt, geröstet	20 g
Gesamt Dekor	50 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 1400 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 190 ° C

Backzeit: ca. 40 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten



Nach dem Erkalten den Boden mittig durchschneiden, sodass 2 Kapseln à 60 x 20 cm entstehen.

Den unteren Boden einem Teil der Ingwer - Creme bestreichen.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1200 g pro Blech

Mit dem oberen Boden abdecken und mit der restlichen Creme bestreichen.

restliche Cremeauflage: ca. 550 g pro Blech

Die Schnitte mit KIDDY CHOCO SOFTY überspinnen, mit den gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen und beliebig dekorieren.

Danach 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!

