

Versunkene Schoko-Kirschschnitte, 60x20 cm mit DANE CHOCO RÜHR

KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

Zum Anbacken

MÜRB+STREUSEL, Butterstreusel, Grundrezept 600 g

Gesamt Zum Anbacken 600 g

Basismasse

DANE CHOCO RÜHR 1.000 g

Vollei 300 g

Speiseöl 350 g

Wasser 200 g

Gesamt Basismasse 1.850 g

Fruchtauflage

Sauerkirschen (Dosenfrüchte) 600 g

Gesamt Fruchtauflage 600 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept 200 g

KIDDY WEISS 50 g

Gesamt Dekor 250 g

Verarbeitung:

Die Butterstreusel lt. Grundrezept herstellen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreuen, leicht andrücken und abbacken.

Einwaage: ca. 600 g

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 10 Minuten

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf den gebackenen Boden gleichmäßig aufstreichen, mit den abgetropften Dunstsauerkirschen bestreuen und abbacken.



Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 1850 g

Einwaage Dunstsauerkirschen: ca. 600 g

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 45 Minuten

Nach dem Erkalten mit Aprikosen Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE abglänzen und mit KIDDY WEISS überspinnen.

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Beste backen
Aus Gutem das