

# Cassis Zauber, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET JOGOSOFT**
**Basismasse**

JOGOSOFT	500 g
Wasser	250 g
Speiseöl	200 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>950 g</b>

**Fruchtauflage**

Johannisbeeren, schwarz, gefroren	400 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>400 g</b>

**für die dunkle Masse**

CHOCO GOURMET	250 g
Vollei	150 g
Wasser	50 g
<b>Gesamt für die dunkle Masse</b>	<b>450 g</b>

**Cremeauflage**

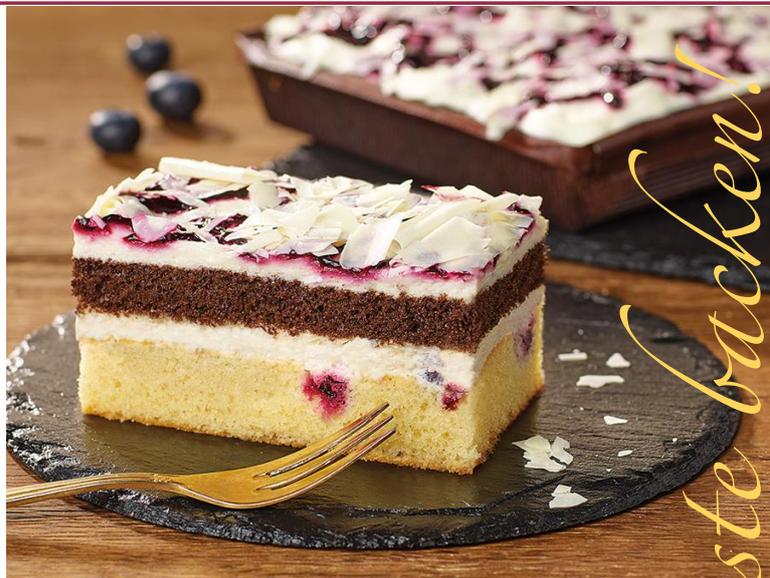
GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	850 g
Sahne, flüssig	250 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>1.500 g</b>

**Dekor**

Johannisbeerkonfitüre	100 g
Sahnestand, neutral	10 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>110 g</b>

**Zum Aufstreuen**

Kuvertüre, weiß, geraspelt	30 g
<b>Gesamt Zum Aufstreuen</b>	<b>30 g</b>



*Aus Gutem das Beste backen!*



# Cassis Zauber, 60 x 20 cm mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT

## Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen, die gefrorenen schwarzen Johannesbeeren aufstreuen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage:	ca. 950 g pro Blech
Einwaage Fruchtauflage: Blech	ca. 400 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 190° C
Backzeit:	ca. 35 Minuten

Alle Zutaten der dunklen Masse mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, auf ein vorbereitetes Blech (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen und Abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 6 Minuten
Einwaage:	ca. 450 g pro Blech
Backtemperatur:	ca. 200° C
Backzeit:	ca. 18 Minuten

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

Aufschlagzeit:	ca. 3 - 4 Minuten
----------------	-------------------

Einen Teil der Cremeauflage auf dem hellen Jogosoftboden glatt streichen und mit dem dunklen Boden abdecken.

Einwaage Cremeauflage: Blech	ca. 850 g pro Blech
---------------------------------	------------------------

Die restliche Creme auf die Schnitte verteilen und zu einer ungleichmäßigen Oberfläche tupfen.



Einwaage Cremeauflage: Blech	ca. 650 g pro Blech
---------------------------------	------------------------

Die passierte schwarze Johannesbeerkonfitüre mit Sahnestand (neutral) andicken, die Schnitte damit überspinnen und mit weißen Kuvertüre-Spänen bestreuen.

Einwaage Kuvertüre-Späne: Blech	ca. 30 g pro Blech
------------------------------------	-----------------------

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

*Aus Gutem das Beste backen!*

