

Himbeer-Skyr-Schnitte, 60 x 20 cm mit MOHN RÜHR

KOMPLET MOHN RÜHR

Basismasse

MOHN RÜHR	800 g
Vollei	320 g
Speiseöl	200 g
Wasser	120 g
Gesamt Basismasse	1.440 g

Cremeauflage

GOURMET FÜLLCREME	400 g
Wasser	850 g
Skyr, natur	300 g
Gesamt Cremeauflage	1.550 g

Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	1.000 g
Zucker	180 g
SAFTBINDER SPEZIAL	75 g
Gesamt Fruchtauflage	1.255 g

Dekor

GLANZ KLAR 20, Tortenguss, Grundrezept	185 g
Gesamt Dekor	185 g

Verarbeitung:

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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Mohnmasse: ca. 1440 g

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



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

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 1550 g

Die aufgetauten Himbeeren mit SAFTBINDER SPEZIAL und Zucker pürieren, auf die Schnitte als Fruchtspiegel aufbringen.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 1255 g

GLANZ KLAR 20 mit dem Zucker trocken vermischen. Danach in das erhitzte Wasser einrühren und ca. 1 Minute unter Rühren aufkochen.

Den Kuchen nach dem Erkalten mit dem Geleeguss dünn abglänzen.

Einwaage Dekor: ca. 185 g

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



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!