

Marmor Brownies, 60x20 cm mit GOURMET BROWNIES

KOMPLET GOURMET BROWNIES

Basismasse

GOURMET BROWNIES	750 g
Vollei	280 g
Sahne, flüssig	75 g
Butter, flüssig	300 g
Gesamt Basismasse	1.405 g

Quarkauflage

GOURMET KÄSEKUCHEN	250 g
Frischkäse, doppelrahmstufe	350 g
Wasser	275 g
Vollei	90 g
Speiseöl	50 g
Gesamt Quarkauflage	1.015 g

Dekor

KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	180 g
Gesamt Dekor	180 g



Aus Gutem das Beste backen!



Marmor Brownies, 60x20 cm mit GOURMET BROWNIES

KOMPLET GOURMET BROWNIES

Verarbeitung:

Vollei, Sahne und GOURMET BROWNIES langsam mit dem groben Besen oder Flachteigschläger verrühren. Anschließend die flüssige Butter (ca. 50 °C) unter weiterem Rühren einfließen lassen.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Die Masse auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmässig aufstreichen.

Einwaage Masse: ca. 1400 g pro Blech

Alle Zutaten der Quarkauflage mit einem feinen Besen glattrühren, streifenförmig auf die Browniemasse dressieren, marmorieren und abbacken.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Auflage: ca. 250 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten mit Geleeguss aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und individuell garnieren.

Einwaage Dekor: ca. 180 g pro Blech

Die Schnitte in Stücke (z.B. 5 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 40 Stk. pro Blech) gleichmäßig einteilen und schneiden.

MEISTERTIPP:

Die Verwendung von Speisequark anstatt Frischkäse ist auch möglich.



Aus Gutem das Beste backen!

