

Himbeer-Dinkel-Schnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	800 g
Zucker	120 g
BACKPULVER	10 g
Vollei	660 g
Wasser	130 g
Gesamt Basismasse	1.720 g

Cremefüllung

CREME PATISSIERE FÜLL	400 g
Sahne, flüssig	300 g
Wasser	800 g
Gesamt Cremefüllung	1.500 g

Fruchtauflage

Himbeeren, gefroren	750 g
Zucker	140 g
SAFTBINDER SPEZIAL	60 g
Gesamt Fruchtauflage	950 g

Dekor

GLANZ KLAR 50, Tortenguss, Grundrezept	150 g
Gesamt Dekor	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, als 4 Rouladen auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 8 Minuten

Einwaage Basismasse: ca. 430 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 220 - 230 °C

Backzeit: ca. 10 - 12 Minuten

Alle Zutaten der Cremefüllung mit einem feinen

Besen im Schnellgang aufschlagen

Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten



Auf das Blech etwas Kuchenbrösel streuen und den ersten Dinkelboden einlegen. Einen Teil der Cremefüllung auf den Dinkelboden gleichmäßig aufstreichen und mit dem nächsten Dinkelboden abdecken. Den Vorgang wiederholen. Die restliche Creme auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und diese kühlen.

Einwaage Cremeauflage: 4 x ca. 375 g pro Blech
Die aufgetauten Himbeeren pürieren, mit Zucker und SAFTBINDER SPEZIAL verrühren und auf der Schnitte gleichmäßig verteilen. Abschließend die Schnitte dünn mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 50 (s. Grundrezept) gelieren.

Einwaage Fruchtauflage: ca. 950 g pro Blech
Einwaage Geleeguß: ca. 150 g pro Blech

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

Aus Gutem das Beste backen!

