

Geparden-Schnitte, 60x20 cm mit DINKEL SOFT RÜHR

KOMPLET DINKEL SOFT RÜHR

Basismasse

DINKEL SOFT RÜHR	800 g
Speiseöl	320 g
Wasser	400 g
Gesamt Basismasse	1.520 g

Cremefüllung

VOLUCREME	200 g
Wasser	400 g
Gesamt Cremefüllung	600 g

zum Unterrühren

Mangosaft	230 g
SAFTBINDER SPEZIAL	20 g
Speisequark	320 g
Gesamt zum Unterrühren	570 g

Fruchtauflage

Pfirsichpüree	400 g
SAFTBINDER SPEZIAL	10 g
Gesamt Fruchtauflage	410 g

Dekor

GLANZ KLAR 50, Tortenguss, Grundrezept	200 g
Gesamt Dekor	200 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse miteinander aufschlagen, auf vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen und abbacken.
 Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten
 Einwaage Basismasse: ca. 760 g pro Blech
 Backtemperatur: ca. 180 - 190 °C
 Backzeit: ca. 15 - 20 Minuten
 Für die Mango-Cremefüllung VOLUCREME und Wasser mit einem feinen Besen im Schnellgang



aufschlagen. Mangosaft und SAFTBINDER SPEZIAL miteinander verrühren. Erst den angedickten Mangosaft und dann den temperierten Speisequark unter die aufgeschlagene Creme rühren.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Für die Fruchtauflage das Pfirsichpüree mit SAFTBINDER SPEZIAL verrühren.

Rührzeit: ca. 3 Minuten

Einen Teil der Cremefüllung auf den ersten Dinkelboden aufstreichen und mit dem zweiten Dinkelboden abdecken. Die restlichen Creme auf der Schnitte gleichmäßig verteilen und die Fruchtauflage punktförmig aufdressieren.

Einwaage Cremeauflage: ca. 1170 g pro Blech

Einwaage Fruchtauflage: ca. 410 g pro Blech

Nach dem Erkalten die Schnitte dünn mit Geleeguss aus GLANZ KLAR 50 (s. Grundrezept) gelieren, in gewünschte Stücke (z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech) einteilen und schneiden.

Einwaage Geleeguss: ca. 200 g pro Blech

Aus Gutem das Beste backen!

