

# Eierlikör-Kirsch-Schnitte, 60x20 cm mit JOGOSOFT

**KOMPLET JOGOSOFT**
**Basismasse**

JOGOSOFT	650 g
Speiseöl	260 g
Wasser	325 g
<b>Gesamt Basismasse</b>	<b>1.235 g</b>

**zum Unterrühren**

Dekorspäne, dunkel	15 g
<b>Gesamt zum Unterrühren</b>	<b>15 g</b>

**Fruchtauflage**

Sauerkirschen ( Dosenfrüchte )	500 g
<b>Gesamt Fruchtauflage</b>	<b>500 g</b>

**Cremeauflage**

GOURMET FÜLLCREME	340 g
Wasser	850 g
Eierlikörpaste	10 g
<b>Gesamt Cremeauflage</b>	<b>1.200 g</b>

**Dekor**

Eierlikör	250 g
SAFTBINDER SPEZIAL	10 g
<b>Gesamt Dekor</b>	<b>260 g</b>

**Verarbeitung:**

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

Anschließend die Sauerkirschen aufstreuen und abbacken.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1250 g pro Blech



Einwaage Sauerkirschen: ca. 500 g pro Blech

Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Nach dem Erkalten alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und auf dem Boden verteilen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 1200 g pro Blech

Zum Absteifen für ca. 1 Stunde kühl stellen.

Danach Eierlikör und SAFTBINDER SPEZIAL miteinander verrühren und gleichmäßig auf der Cremeauflage verteilen.

Einwaage Dekor: ca. 260 g pro Blech

Nach dem Erkalten die Schnitte in Stücke (z.B. 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!*