

Schokoladen-Schnitte Dubai Style

KOMPLET Black Soft



Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Masse

KOMPLET Black Soft	920 g
Speiseöl	410 g
Vollei	185 g
Wasser	185 g
Gesamtmasse	1.700 g

Füllung

KOMPLET Kiddy Pistazie Softy	1.050 g
Engelshaar / Kadayif	350 g
Gesamtfüllung	1.400 g

Dekor:

KOMPLET Kiddy Choco	230 g
Pistazienkerne, gehackt	20 g
Gesamtdekor	250 g
Gesamtgewicht	3.350 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen, auf zwei vorbereitete Bleche (60 x 20 cm) aufstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Masse: ca. 850 g

Backtemperatur: ca. 180 °C

Backzeit: ca. 20 Minuten

Das Engelshaar im Ofen leicht anrösten. Nach dem Abkühlen das kleingehackte Engelshaar und das temperierte **KOMPLET Kiddy Pistazie Softy** mit einem groben Besen glatt rühren und auf dem unteren, abgekühlten Boden gleichmäßig verteilen. Anschließend mit dem zweiten Boden abdecken.

Rührzeit: ca. 1 – 2 Minuten

Einwaage Füllung: ca. 1.400 g

Die Schnitte mit flüssigem **KOMPLET Kiddy Choco** glasieren und mit gehackten Pistazien dekorieren.

MEISTERTIPP:

Anstatt der **KOMPLET Black Soft**-Masse kann auch eine **KOMPLET Dane Choco Rühr**-Masse, hergestellt nach der Grundrezeptur, mit gleicher Einwaage verwendet werden.



info@komplet.com
www.komplet.com

Aus Gutem das Beste backen!