



# Johannisbeer-Joghurt-Schnitte

**KOMPLET Jogosoft**

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

<b>Rührmasse</b>	_____ 850 g <b>KOMPLET Jogosoft</b> _____ 340 g Speiseöl _____ 425 g Wasser	<b>Aufschlagzeit:</b> ca. 3 Min. <b>Einwaage Masse:</b> ca. 1.615 g
<b>Cremeauflage</b>	_____ 100 g <b>KOMPLET Creme Patissiere</b> _____ 175 g Joghurt, natur _____ 175 g Wasser	<b>Rührzeit:</b> ca. 3 Min. <b>Einwaage Cremeauflage:</b> ca. 450 g Tupfenförmig auf die Masse dressieren.
<b>Fruchtauflage</b>	_____ 450 g TK-Johannisbeeren, rot	Auf die Masse streuen.
<b>Auflage</b>	_____ 300 g Butterstreusel aus <b>KOMPLET Feinmürbteig</b>	Aufstreuen und abbacken. <b>Backtemperatur:</b> ca. 170-180 °C <b>Backzeit:</b> ca. 40-45 Min.
<b>Dekor</b>	_____ 75 g Butter, flüssig	Direkt nach dem Backen mit Butter bestreichen.
<b>Geleeguss</b>	_____ 200 g Geleeguss aus <b>KOMPLET Kiddy Gel Aprikose</b>	Nach dem Erkalten abglänzen.

02/25 12503.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!