



Schlemmer-Rhabarber-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 600 g KOMPLET Jogosoft _____ 240 g Speiseöl _____ 300 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.140 g
Fruchtauflage	_____ 900 g TK-Rhabarber, aufgetaut	Auf die Masse streuen.
Cremeauflage	_____ 140 g KOMPLET Creme Patissiere _____ 140 g Vollei _____ 275 g Sahne _____ 275 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 830 g Auf der Schnitte verteilen.
Auflage	_____ 100 g Mandeln, gehobelt	Aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 170-180 °C Backzeit: ca. 45-50 Min.
Dekor	_____ 15 g KOMPLET Neuschnee	Absieben

02/25 12593.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!