



Blaubeer-Schmandschnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 750 g KOMPLET Jogosoft _____ 300 g Speiseöl _____ 375 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.425 g
Schmandauflage	_____ 115 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen _____ 375 g Schmand _____ 50 g Speiseöl _____ 50 g Vollei _____ 40 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Schmandauflage: ca. 630 g Gitterförmig auf die Masse dressieren.
Fruchtauflage	_____ 350 g TK-Heidelbeeren _____ 10 g KOMPLET Saftbinder	Aufstreuen
Auflage	_____ 240 g Butterstreusel aus KOMPLET Feinmürbteig _____ 70 g Mandeln, gehobelt	Aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 45 - 50 Min.
Dekor	_____ 100 g KOMPLET Magic Fondant	Nach dem Erkalten mit Fondant überspinnen.

02/25 12593.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!