



# Zitronenschnitte

## KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

<b>Rührmasse</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_____ 500 g <b>KOMPLET Jogosoft</b></li> <li>_____ 200 g Speiseöl</li> <li>_____ 250 g Wasser</li> </ul>	<b>Aufschlagzeit:</b> ca. 3 Min. <b>Einwaage Masse:</b> ca. 950 g <b>Backtemperatur:</b> ca. 170 - 180 °C <b>Backzeit:</b> ca. 20 - 25 Min.
<b>Auflage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_____ 200 g Zitronensaft</li> <li>_____ 60 g Zucker</li> <li>_____ 800 g Wasser</li> <li>_____ 80 g <b>KOMPLET Cremepulver</b></li> </ul>	<b>KOMPLET Cremepulver</b> mit etwas Wasser anrühren. Die restlichen Zutaten aufkochen und mit dem angerührten Cremepulver abbinden. Die Auflage auf dem gebackenen Boden verteilen und kühl stellen. <b>Einwaage Auflage:</b> ca. 1.140 g
<b>Cremeauflage</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_____ 30 g Zitronensaft</li> <li>_____ 15 g <b>KOMPLET Saftbinder</b></li> <li>_____ 450 g <b>KOMPLET Gourmet Füllcreme</b></li> <li>_____ 700 g Wasser</li> <li>_____ 400 g Schmand</li> </ul>	Zitronensaft und <b>KOMPLET Saftbinder</b> verrühren. Die restlichen Zutaten aufschlagen. Den Zitronensaft unter die Creme rühren, auf der Schnitte verteilen und kühlen. <b>Aufschlagzeit:</b> ca. 4 Min. <b>Einwaage Cremeauflage:</b> ca. 1.595 g
<b>Dekor</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_____ 300 g Orangensaft</li> <li>_____ 300 g Zitronensaft</li> <li>_____ 75 g Zucker</li> <li>_____ 45 g <b>KOMPLET Saftbinder Spezial</b></li> </ul>	Alle Zutaten verrühren und auf der Creme auftragen.
<b>Geleeguss</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>_____ 80 g Geleeguss aus <b>KOMPLET Glanz Klar 50</b></li> </ul>	Die Schnitte nach dem Erkalten abglänzen.

04/25 12503-02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!