

# WOCHEN- END- KUCHEN



## Erdbeer-Herzen KOMPLET Jogosoft

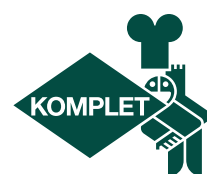
### Rezeptur für 20 Stück

<b>Rührmasse</b>	<div> <div></div> 1.000 g <b>KOMPLET Jogosoft</b>  <div></div> 150 g Zucker  <div></div> 80 g Weizenstärke  <div></div> 400 g Speiseöl  <div></div> 670 g Wasser </div>	<b>Aufschlagzeit:</b> ca. 3 Min. <b>Einwaage Masse:</b> ca. 115 g / Form <b>Backtemperatur:</b> ca. 170 - 180 °C <b>Backzeit:</b> ca. 20 - 25 Min.
<b>Cremeauflage</b>	<div> <div></div> 400 g <b>KOMPLET Creme Tango</b>  <div></div> 1.000 g Wasser </div>	<b>Rührzeit:</b> ca. 3 Min. <b>Einwaage Cremeauflage:</b> ca. 70 g / Form Auf den abgekühlten Böden verteilen.
<b>Fruchtauflage</b>	<div> <div></div> 4.000 g Erdbeeren, frisch </div>	<b>Einwaage Erdbeeren:</b> ca. 200 g / Form
<b>Geleeguss</b>	<div> <div></div> 1.500 g Geleeguss aus <b>KOMPLET Kiddy Gel Erdbeer</b> </div>	Erdbeeren auflegen und abglänzen.

**Meistertipp:** Als Fruchtauflage können auch 180 g frische Himbeeren / Form verwendet werden.



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!