



Himbeer-Wintertraum

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Schokostreusel	_____ 560 g _____ 280 g _____ 60 g	KOMPLET Feinmürbteig Butter, weich Kakaopulver	Alle Zutaten verkneten. Die Hälfte auf einem Blech (60 x 20 cm) anbacken. Einwaage Streusel: ca. 450 g Backtemperatur: ca. 190 °C Backzeit: ca. 10 Minuten
Rührmasse	_____ 600 g _____ 240 g _____ 150 g _____ 300 g	KOMPLET Jogosoft Speiseöl KOMPLET Persipan Makronenmasse Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.290 g Die Masse auf dem gebackenen Boden verteilen.
Cremeauflage	_____ 50 g _____ 350 g _____ 100 g	KOMPLET Persipan Makronenmasse Wasser KOMPLET Creme Patissiere	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 500 g Gitterförmig auf die Masse dressieren.
Fruchtauflage	_____ 500 g	TK-Himbeeren	Aufstreuen
Auflage		Schokostreusel	Die restlichen Schokostreusel aufstreuen und abbacken. Einwaage Streusel: ca. 450 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 40 - 45 Min.

08/25 12503.02



Weitere
Rezepte

