



Kirsch-Vanillecreme-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

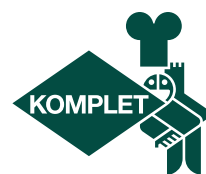
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 750 g	KOMPLET Jogosoft	Aufschlagzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 300 g	Speiseöl	Einwaage Masse:	ca. 1.425 g
	_____ 375 g	Wasser		
Cremeauflage	_____ 170 g	KOMPLET Bourbon Vanille Kaltcreme	Rührzeit:	ca. 3 Min.
	_____ 430 g	Wasser	Einwaage Cremeauflage:	ca. 600 g
			Diagonal auf die Masse dressieren.	
Fruchtauflage	_____ 600 g	KOMPLET Kiddy Fruit Kirsch	Entgegengesetzt diagonal aufdressieren.	
Auflage	_____ 75 g	Butterstreusel aus	Vermischen, aufstreuen und abbacken.	
	_____ 75 g	KOMPLET Feinmürbteig	Backtemperatur:	ca. 170 - 180 °C
	_____ 75 g	Mandeln, gehobelt	Backzeit:	ca. 35 - 40 Min.
		KOMPLET Florenta		

08/25 12503.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!