



Kirsch-Vanillecreme-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

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

08/25 1250302



Weitere Rezepte