



Mozart-Schnitte

KOMPLET Jogosoft

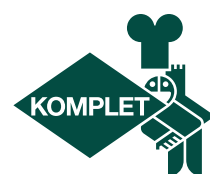
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse hell	_____ 525 g KOMPLET Jogosoft _____ 210 g Speiseöl _____ 265 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.000 g
Rührmasse dunkel	_____ 270 g KOMPLET Black Soft _____ 120 g Speiseöl _____ 55 g Vollei _____ 55 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 500 g Die dunkle Masse auf der hellen Masse verteilen und marmorieren.
Auflage Noisette	_____ 90 g KOMPLET Kiddy Noisette Softy _____ 260 g KOMPLET Mandelfüllung _____ 55 g Vollei _____ 95 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Auflage: ca. 500 g Diagonal auf die Masse dressieren.
Auflage Pistazie	_____ 90 g KOMPLET Kiddy Pistazie Softy _____ 260 g KOMPLET Mandelfüllung _____ 55 g Vollei _____ 95 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Auflage: ca. 500 g Entgegengesetzt diagonal aufdressieren und abbacken. Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 35 - 40 Min.
Dekor	_____ 120 g Geleeguss aus KOMPLET Fruchtglanz gelb _____ 15 g Pistazienkerne, gehackt	Mit Geleeguss abglänzen und dekorieren.

08/25 12503.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!