



Erdbeer-Kokos-Welle

KOMPLET Jogosoft

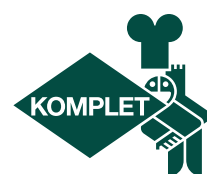
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	_____ 525 g KOMPLET Jogosoft _____ 210 g Speiseöl _____ 265 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 1.000 g Backtemperatur: ca. 170 - 180 °C Backzeit: ca. 22 - 25 Min.
Fruchtauflage	_____ 400 g Erdbeeren, frisch, klein geschnitten	Auf den gebackenen Boden aufstreuen.
Cremeauflage	_____ 190 g KOMPLET Volucreme _____ 110 g KOMPLET Kokosmakronen _____ 110 g Schmand _____ 290 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 4 - 5 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 700 g Auf den Boden verteilen, kämmen und kühlen.
Dekor	_____ 150 g Erdbeeren, frisch _____ 30 g Dekorspäne, weiß _____ 20 g Kokosflocken	Nach betrieblichen Wünschen dekorieren.

Meistertipp: Als Früchte eignen sich auch Himbeeren oder Mandarinen hervorragend.



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!