



# Erdbeer-Kokos-Welle

**KOMPLET Jogosoft**

Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	525 g 210 g 265 g	<b>KOMPLET Jogosoft</b> Speiseöl 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 110 g 110 g 290 g	<b>KOMPLET Volucreme</b> <b>KOMPLET Kokosmakronen</b> Schmand Wasser	Aufschlagzeit: ca. 4 - 5 Min. Einwaage Cremeauflage: ca. 700 g Auf den Boden verteilen, kämmen und kühlen.	
Dekor	150 g 30 g 20 g	Erdbeeren, frisch Dekorspäne, weiß Kokosflocken	Nach betrieblichen Wünschen dekorieren.	

08/25 1250302



Weitere Rezepte