



Matcha Schmitte

KOMPLET Jogosoft

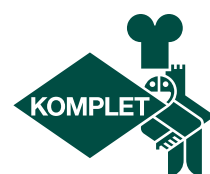
Rezeptur für ein Blech 60 x 20 cm

Rührmasse	<ul style="list-style-type: none"> — 750 g KOMPLET Jogosoft — 300 g Speiseöl — 375 g Wasser — 10 g Matcha-Pulver 	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 715 g Backtemperatur: ca. 160–170 °C Backzeit: ca. 20 Minuten
Creemefüllung	<ul style="list-style-type: none"> — 300 g KOMPLET Gourmet Füllcreme — 800 g Milch — 10 g gepoppter gerösteter Reis — 10 g gefriergetrocknete Erdbeeren 	Milch und KOMPLET Gourmet Füllcreme aufgeschlagen. Zum Schluss den Reis und die Erdbeerstückchen unterrühren. Aufschlagzeit Creme: ca. 4 Min Einwaage Creemefüllung: ca. 1.120 g
Fruchtfüllung	<ul style="list-style-type: none"> — 700 g Erdbeeren, gefroren — 100 g Zucker — 35 g KOMPLET Saftbinder Spezial 	Die aufgetauten Erdbeeren pürieren und mit den restlichen Zutaten vermischen. Die Fruchtfüllung auf den Boden streichen und einen Teil der Creme darauf verteilen. Mit dem zweiten Boden abdecken, mit der restlichen Creme glatt streichen und kalt stellen. Einwaage Fruchtfüllung: ca. 835 g
Dekor	<ul style="list-style-type: none"> — 300 g KOMPLET Kiddy Weiss — 5 g Matcha-Pulver — 10 g KOMPLET Kiddy Weiss — 5 g gepoppter gerösteter Reis — 5 g gefriergetrocknete Erdbeeren 	Das weiche KOMPLET Kiddy Weiss mit dem Matcha-Pulver verrühren und auf der Schmitte verteilen. Mit KOMPLET Kiddy Weiss überspinnen. Reis und Erdbeeren aufstreuen.

04/26 12503.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!