

# WOCHEN- END- KUCHEN



## Herren-Sahnetorte KOMPLET Black Soft

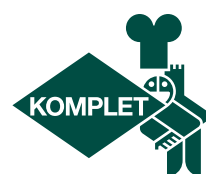
Rezeptur für ca. 5 Stück, Ø 16 cm

|                     |                                                                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                             |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Rührmasse</b>    | <div> <div></div> <div>800 g</div> <div>KOMPLET Black Soft</div> </div> <div> <div></div> <div>360 g</div> <div>Speiseöl</div> </div> <div> <div></div> <div>160 g</div> <div>Vollei</div> </div> <div> <div></div> <div>160 g</div> <div>Wasser</div> </div>                 | <b>Aufschlagzeit:</b> ca. 3 Min.<br><b>Einwaage Masse:</b> ca. 290 g / Ring Ø 16 cm<br><b>Backtemperatur:</b> ca. 180 °C<br><b>Backzeit:</b> ca. 25–30 Min. |
| <b>Sahneauflage</b> | <div> <div></div> <div>320 g</div> <div>KOMPLET Sahnestand Neutral</div> </div> <div> <div></div> <div>170 g</div> <div>Wasser</div> </div> <div> <div></div> <div>160 g</div> <div>Rum</div> </div> <div> <div></div> <div>1.650 g</div> <div>Sahne, geschlagen</div> </div> | <b>KOMPLET Sahnestand Neutral</b> , Wasser und Rum verrühren und unter die geschlagene Sahne ziehen.<br><b>Einwaage Sahneauflage:</b> ca. 500 g / Torte     |
|                     | <div> <div></div> <div>200 g</div> <div>Dekorspäne, dunkel</div> </div>                                                                                                                                                                                                       | Zum Schluss die Dekorspäne unterheben und auf die gebackenen Böden aufstreichen.                                                                            |
| <b>Dekor</b>        | <div> <div></div> <div>250 g</div> <div>Dekorspäne, dunkel</div> </div>                                                                                                                                                                                                       | <b>Einwaage Dekor:</b> ca. 50 g / Torte                                                                                                                     |

05/26 10500.02



Weitere  
Rezepte



AUS GUTEM  
DAS BESTE  
BACKEN!