



WOCHEN- END- KUCHEN

Schoko-Früchte-Cake

KOMPLET Black Soft

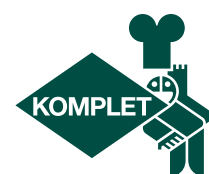
Rezeptur für 7 Stück

Rührmasse	_____ 1.200 g KOMPLET Black Soft _____ 540 g Speiseöl _____ 240 g Vollei _____ 240 g Wasser	Aufschlagzeit: ca. 3 Min. Einwaage Masse: ca. 315 g / Form In die KOMPLET Lotus-Vario-Formen einfüllen.
Quarkauflage	_____ 225 g KOMPLET Gourmet Käsekuchen _____ 225 g Speisequark _____ 35 g Speiseöl _____ 20 g Vollei, flüssig _____ 200 g Wasser	Rührzeit: ca. 3 Min. Einwaage Quarkauflage: ca. 100 g / Form Punktförmig aufdressieren.
Fruchtauflage	_____ 420 g Sauerkirschen _____ 420 g Mandarinen-Orangen	Einwaage Kirschen: ca. 60 g / Form Einwaage Mandarinen: ca. 60 g / Form Aufstreuen und abbacken. Backtemperatur: ca. 180 °C Backzeit: ca. 40–45 Min.
Dekor	_____ 280 g Geleeguss aus KOMPLET Kiddy Gel Aprikose	Nach dem Erkalten abglänzen.

05/26 10500.02



Weitere
Rezepte



AUS GUTEM
DAS BESTE
BACKEN!