



REZEPT



Erdbeer-Mousse-Schnitte

Sahnig, cremig, fruchtig – ein absolutes MUSS in der Erdbeerzeit!

Erdbeersahneschnitte marmoriert mit weißer Mousse au Chocolat.

Mit
KESKO Mousse au Chocolat, weiß
KESKO Fixfertig für Erdbeer-Sahne
KESKO Aprikosen-Backfrucht
KESKO Cortina Flakes, grob

Erdbeersaison



Kreative Ideen backen – KESKO kann's!

Erdbeer-Mousse-Schnitte

Rezept ergibt 1 x 60 x 10 cm Schnittenblech

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
Weißer Mousse			
10291	KESSKO Mousse au Chocolat, weiß Sahne, flüssig, ungesüßt, kalt	0,075 kg 0,250 kg	Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit dem feinen Besen 4 Min. aufschlagen.
GESAMT	Weißer Mousse	0,325 kg	
Erdbeer-Sahne			
10514	KESSKO Fixfertig für Erdbeer-Sahne Wasser Sahne, flüssig, ungesüßt	0,050 kg 0,070 kg 0,250 kg	Sahne betriebsüblich herstellen.
GESAMT	Erdbeer-Sahne	0,370 kg	
Erdbeerspiegel			
10514	KESSKO Fixfertig für Erdbeer-Sahne Wasser, heiß	0,050 kg 0,100 kg	Sahnestand in heißes Wasser einrühren. Auf Gebrauchstemperatur abkühlen lassen. Nochmals kurz durchrühren und aufgießen.
GESAMT	Erdbeerspiegel	0,150 kg	
Weitere Zutaten			
	Mürbeteigboden	1 Stk.	
08135	KESSKO Aprikosen-Backfrucht	betriebsübl. anwenden	
	Biskuitkapsel	1 Stk.	
04005	KESSKO Cortina Flakes, grob	betriebsübl. anwenden	
	frische Erdbeeren	betriebsübl. anwenden	

Herstellung

- Schnittenblech mit Mürbeteigkapsel auslegen, mit Konfitüre bestreichen und eine Biskuitkapsel einlegen.
- Sahne und Mousse herstellen und grob mischen (marmorieren).
- Sahne/Mousemischung in ein Schnittenblech einfüllen, gleichmäßig verteilen und glätten.
- Die Schnitte mit dem Spiegel versehen und nach eigenem Geschmack dekorieren.

