



## Berlinerfüllungen sahnelos

| Zutaten   | Menge | Anwendung  |
|---|-------|--|
| <b>KESSKO</b><br>Vollmilchkaltcreme   | 200 g |  |
| Wasser  | 700 g |  |
| <b>KESSKO</b> FF Sahnestand<br>nach Wahl ausgenommen<br>sind Käse-, Joghurt- und<br>Bottermelk-Sahne. | 100 g | Die stückigen Anteile ggf. aussieben.<br>Alles im All-in-Verfahren in der Maschine glattlaufen<br>lassen und verfüllen, die Festigkeit der Füllung lässt<br>sich noch individuell über die Wasserzugabe steuern. |
|   |       | Nach Wahl dekorieren, z.B. mit gehackten Pistazien   |



Unser exclusives  
Sortiment für feinste  
laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke  
für heiße Tage  
und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit  
Rohstoffen aus kontrolliert  
biologischer Landwirtschaft.