



Birnschnitte mit Schoko- Rahmcaramel-Creme

60 x 20 cm

Zutaten	Menge	Anwendung
KESSKO FF für Rührmasse Sandy Vollei Speiseöl Wasser	800 g 360 g 360 g 80 g	Zutaten im All-in-Verfahren, mit dem Flachrührer, 3-5 Min. bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen und anschließend in ein gefettetes Blech geben und verteilen.
Birnen (frisch, TK oder Dose)	1000 g	Gleichmäßig, mit der Schnittfläsche nach oben, auf dem Blech verteilen und backen. Backtemperatur: 190 °C Backzeit: 40 Min.
		Nach dem Backen, Auskühlen und mit KESSKO Chocovari und Schoko-Rahmcaramel-Creme (hergestellt aus KESSKO 700 g Rahmcaramel und 300 g KESSKO Vollmilch-Schokoladen-Kuvertüre, z.B. Lindau) filieren.
	50 g	gerösteten ganzen Mandeln, die mit einem Rollholz zerstoßen sind, bestreuen.



Unser exclusives Sortiment für feinste laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke für heiße Tage und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit Rohstoffen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft.