

Rezeptidee

...frisch aus unserem Backstudio



Süßes Know-how seit 1905



Stracciatella-Kirsch-Schnitte

Rezeptnummer: 971

Rezept für 1x60x20er Blech

Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10038	KESSKO Sacher-Mix Vario	500 g	Alle Zutaten im All-in-Verfahren 5-6 Min. mit dem feinen Besen schaumig schlagen.
	Vollei	350 g	
	Wasser	25 g	
	Butter, weich	140 g	
GESAMT Sachermasse		1.015 g	
Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10530	KESSKO Sahnefix Stracciatella	200 g	Wasser mit Pulver anrühren und geschlagene Sahne unterheben
	Wasser, kalt	250 g	
	Sahne, geschlagen	1000 g	
GESAMT Sahne		1.450 g	
Art.Nr.	Weitere Zutaten	Menge	Anwendung
	Kirschfüllung	300 g	
04232	KESSKO Schokosplitter, dragiert, extra fein	20 g	
	Sauerkirschen	20 Stk.	
10523	KESSKO Sahnefix Neutral	20 g	
	Schoko-Dekor	n.B.	

Herstellung

Die Sachermasse auf ein 60x20 cm Backblech geben, gleichmäßig verstreichen und backen.

Die Kirschfüllung mit Hilfe eines Spritzbeutels in zwei Strängen aufdressieren.

Die Stracciatella-Sahne darauf verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank absteifen lassen.

Zuletzt einteilen mit einem Sahnetupfen versehen und mit Kirschen und Schoko-Dekoren ausgarnieren

Technische Parameter

Backtemperatur: 190°C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 20 min (mit geöffnetem Zug)