

Nugat-Pistazien Schnitte

Rezeptnummer: 984

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 Sacher-Kapsel		1.015 g	
Art.Nr.	Zutaten	Menge	Anwendung
10520	KESSKO Sahnefix Nugat	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.	Zutaten (Mehrfachansatz)	Menge	Anwendung
15062	KESSKO Pistaziencreme	200 g	Für die Dekoration, die Pistaziencreme vorsichtig auflösen, mit 10% flüssiger Kesskolad Blanco vermischen und verwenden.
12038	KESSKO Kesskolad Blanco Chip, RSPO SG	20 g	
GESAMT Creme-Fettglasur-Mischung		220 g	

Herstellung

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

Die Pistaziencreme mit Hilfe eines Spritzbeutels, jeweils 2 Stränge, in die Mitte jedes Stücks spritzen.

Die Schnitte kurz kühlen, dann die Nugat-Sahne darauf verteilen, glatt streichen und im Kühlschrank absteifen lassen.

Die Schnitte mit Creme-Fettglasur-Mischung filieren, einteilen und nach eigenem Wunsch ausgarnieren.

Technische Parameter

Backtemperatur: 190°C Ober-/Unterhitze

Backzeit: ca. 20 min (mit geöffnetem Zug)