Frische Erdbeer-Schnitte

EDNA
Tiefkühlbackwaren · Bakery Products
Produits boulangers · Prodotti da forno

Zutaten:

Grundrezept Sandmasse
- 1200 g Sandkuchen-Backmischung, hell (Art. 93894)
- 700 g Eier
- 600 g Speiseöl

Grundrezept Kaltcremepulver-Creme
- 300 g Kaltcremepulver
- 100 g Wasser

Grundrezept Tortengusspulver Geleeguss
- 1000 g Tortengusspulver
- 400 g Wasser

Zutaten für die Erdbeer-Schnitte
- Sandmasse
- 900 g Kaltcreme zum Füllen
- 3000 g Erdbeeren
- 1400 g Tortengusspulver Geleeguss

Zubereitung:

Sandmasse
Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

Kaltcremepulver-Creme
Von Hand oder mit der Anschlagmaschine ca. 5 Minuten Maschinengang glatt rühren.

Tortengusspulver Geleeguss
Alle Zutaten kurz aufkochen.

Die Sandmasse auf ein schwach bemehltes Blech aufstreichen und abbacken.
Backtemperatur: ca. 180 bis 190°C)
Backzeit: ca. 20 Minuten

Auf die ausgekühlte Sandmasse die Kaltcreme aufstreichen. Mit den Erdbeeren belegen und mit dem roten Geleeguss abglänzen.

Viele weitere Rezeptideen finden Sie unter:

www.edna.de/rezepte www.edna.at/rezepte

© EDNA International GmbH