

Advent-Cake mit Amarenakirschen und Walnüssen mit JOGOSOFT

KOMPLET JOGOSOFT.
Basismasse

JOGOSOFT	1.000 g
Butter, flüssig	400 g
Wasser	500 g

Gesamt Basismasse 1.900 g

Zum Unterheben

Amarenakirschen	300 g
Walnusskerne, Bruch	250 g

Gesamt Zum Unterheben 550 g

Zum Bestreichen

Butter, flüssig	300 g
-----------------	-------

Gesamt Zum Bestreichen 300 g

Dekor

Zucker	420 g
NEUSCHNEE	90 g

Gesamt Dekor 510 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse, ausser den Amarenakirschen und Walnüssen, mit dem groben Besen oder Flachteigschläger bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Zum Schluss die Kirschen und die Walnüsse kurz unterheben.

Aufschlagzeit: ca. 3 - 4 Minuten

Einwaage Amarenakirschen: ca. 500 g

Einwaage Walnusskerne (Bruch): ca. 400 g



Danach in die vorbereiteten 6er Stollenverbände einfüllen und mit Deckel abbacken.

Einwaage Masse: ca. 650 g / Stk.

Backtemperatur:

Backzeit:

Nach dem Backen die noch heißen Stollen mit flüssiger Butter abstreichen und in Zucker wälzen.

Einwaage Butter: ca. 50 g / Stk.

Einwaage Zucker: ca. 70 g / Stk.

Nach dem Erkalten mit NEUSCHNEE leicht absieben.

Einwaage: ca. 15 g / Stk.

