

# Sylter-Welle, 60 x 20 cm

## KOMPLET MANDELSOFT

### Basismasse

MANDELSOFT	730 g
Speiseöl	220 g
Wasser	290 g
Vollei	220 g
Gesamt Basismasse	1.460 g

### Fruchtauflage

Pflaumen, gefroren	700 g
Gesamt Fruchtauflage	700 g

### Cremeauflage

CREME PATISSIERE FÜLL	400 g
Wasser	1.000 g
Gesamt Cremeauflage	1.400 g

### Dekor

NEUSCHNEE	6 g
Zimt, gemahlen	6 g
Gesamt Dekor	12 g

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse im Schnellgang mit dem groben Besen oder Flachteigschläger aufschlagen und auf ein vorbereitetes Blech ( 60 x 20 cm) gleichmäßig aufstreichen.

Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
Einwaage Masse:	ca. 1460 g

Anschließend die Früchte aufstreuen und die Schnitte abbacken.

Einwaage Fruchtauflage:	ca. 700 g
-------------------------	-----------

Backtemperatur:	ca. 180 - 190°C
Backzeit:	ca. 40 - 45 Minuten

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit:	ca. 3 Minuten
----------------	---------------

Die Creme gleichmäßig auf den erkalteten Boden verteilen und abkämmen.

Einwaage Cremeauflage:	ca. 1400 g
------------------------	------------

NEUSCHNEE mit dem Zimt trocken mischen und die Schnitte damit absieben.

Einwaage Dekor:	ca. 12 g
-----------------	----------

Nach dem Absteifen in Stücke ( z.B. 10 x 6 cm, dies entspricht einer Ausbeute von 20 Stk. pro Blech ) einteilen und schneiden.

*Aus Gutem das Beste backen!*

