



KUCHEN | TORTEN | DESSERTS



BÄKO-BackKultur

BÄKO

JOHANNISBEERSCHNITTE





Johannisbeerschnitte



	Menge	Betriebsrezept	Herstellung
Johannisbeer-Füllung:			
Roten Saft (Kirsch/Himbeere o.ä.)	1.000 g	----- g	Im Cremekocher kochen.
Zucker	200 g	----- g	
Weizenstärke	230 g	----- g	
TK - Johannisbeeren	1.800 g	----- g	
Summe:	3.230 g	----- g	
Leichte Schaummasse:			
Eiklar, pasteurisiert	250 g	----- g	Zucker nach und nach zugeben.
Zucker	300 g	----- g	
Summe:	550 g	----- g	

Mürbteigstreifen 3 mm dick und 10 cm breit auf Backpapier rollen.

Makronenmasse (z.B. 1 Teil Mandelgries, 1 Teil Zucker und ½ Teil Eiklar) am Rand mit einer 12er Sterntülle auf dressieren. Bei 190 °C backen bis die Makronenmasse durchgebacken ist und eine goldbraune Farbe hat. Die Streifen mit Konfitüre bestreichen und Biskuit auflegen. Einen dicken Strang Johannisbeer-Füllung auf den Biskuit auftragen.

Die leichte Schaummasse mit einer Sterntülle über die Johannisbeer-Füllung dressieren und mit gehobelten Mandeln bestreuen. Im heißen Ofen bei ca. 230 °C abflämmen.

Weitere Infos:

Sprechen Sie mit dem
Fachberater Ihrer
BAKO-Genossenschaft.

