



Himbeer-Joghurtmousse-Schnitte

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

43113	Sandrühr Premium (Dreidoppel)	300 g
	Weizenmehl	200 g
	Speiseöl	200 g
	Wasser	200 g
27006	Citrone NOBLESSE (Dreidoppel)	10 g
	TK Himbeeren, aufgetaut	600 g
32810	Triquell Neutral (Dreidoppel)	50 g
	Zucker	40 g
20804	Konditoreipaste Himbeere (Dreidoppel)	15 g
35065	Joghurtmousse (Mertens)	1.500 g
37866	Sanett Rind (Dreidoppel)	30 g
	Wasser, heiß	60 g
46320	Gelina 100 (Dreidoppel)	50 g
	Zucker	100 g
	Wasser	500 g
	Himbeerpüree	400 g

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 15 Min.

Alle Zutaten für den Boden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in ein gefettetes Blech streichen und abbacken.

Himbeeren mit Triquell, Zucker und Himbeerpaste mit einem Stabmixer zu einem Püree verarbeiten. Einen Teil des Pürees auf den ausgekühlten Boden streichen.

Joghurtcreme ca. 5 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Sanett mit heißem Wasser verrühren und unter die Creme ziehen. Joghurtcreme glatt in das Blech einfüllen. Schnitte frostet.

Tortenguß aufkochen und das restliche Püree unterrühren. Den Gelee auf die gefrostete Schnitte streichen. Mit Dekor oder Früchten ausgarnieren.