



Pfirsich-Joghurtmousse-Schnitte

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm	
43113 SandRühr Premium (Dreidoppel)	300 g
Weizenmehl	200 g
Wasser	200 g
Speiseöl	200 g
27006 Citrone NOBLESSE (Dreidoppel)	10 g
Pfirsichstücke, Konserve	400 g
35065 Joghurtmousse (Mertens)	1.500 g
37866 Sanett Rind (Dreidoppel)	30 g
Wasser, heiß	60 g
54604 Marmoria Pfirsich-Maracuja (Dreidoppel/ Gelatop)	60 g
31018 Topglanz (Dreidoppel)	80 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.

Joghurtcreme ca. 5 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen. Pfirsichstücke auf den Boden streuen. Sanett mit heißem Wasser verrühren und in die Joghurtcreme rühren. Creme auf den Boden füllen und glatt streichen. Marmoria Pfirsich-Maracuja in die Oberfläche strudeln und die Schnitte frostern.

Mit Topglanz dünn abglänzen und die Schnitte mit Dekor oder Früchten ausgarnieren.