

Kirschkuchen mit Bananen-Sahnecreme mit MELLA-MOIST CAKE CHOCO

Rezept für 1 Blech à 60 x 40 cm

Masse:

MELLA-MOIST CAKE CHOCO	1,300 kg
Vollei	0,480 kg
Pflanzenöl	0,375 kg
Wasser	0,520 l
<hr/>	
Gesamtgewicht	2,675 kg

Rührzeit: 5 – 7 Minuten, mittlere Geschwindigkeit

Dunstsauerkirschen, abgetropft 0,750 kg

Verarbeitungshinweise: Alle Zutaten mit einem groben Rührbesen glatt rühren. Die Masse gleichmäßig auf dem Blech verteilen, die Kirschen aufstreuen und backen.

Backtemperatur: 180 °C

Backzeit: 30 – 35 Minuten

Bananen-Sahnecreme:

DREIDOPPEL FOND ROYAL CL BANANE	0,200 kg
Wasser (30 °C)	0,250 l

Sahne, geschlagen 1,000 kg

Gesamtgewicht 1,450 kg

Verarbeitungshinweise: DREIDOPPEL FOND ROYAL CL BANANE mit Wasser verrühren. Die geschlagene Sahne unterheben. Die Innenseite eines Spritzbeutels mit DREIDOPPEL KONDITOREIPASTE KIRSCH streifenförmig einpinseln, die Bananen-Sahnecreme einfüllen und mit einer Lochtülle auf dem ausgekühlten Boden verteilen. Mit dunkler Kuvertüre abfädeln und mit Amarenakirschen garnieren.