



Frische Erdbeerschnitte mit Geleeguss

Für einen Kuchen (60 x 40 cm):

.....
**1.200 g Backmischung „Rührku-
 chen“, Art. 98405**
700 g Eier
600 g Speiseöl
800 g Kaltcremepulver
100 g Wasser
1.000 g Tortengusspulver
400 g Wasser
900 g Kaltcreme zum Füllen
3.000 g Erdbeeren
1.400 g Tortengusspulver
Geleeguss

- ❶ Backmischung, Eier und Speiseöl 2-3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
- ❷ Kaltcremepulver und Wasser von Hand oder mit der Anschlagmaschine ca. 5 Minuten glatt rühren.
- ❸ Tortengusspulver und Wasser kurz aufkochen.
- ❹ Die Masse auf ein schwach bemehltes Blech aufstreichen und abbacken. Backtemperatur: ca. 180 bis 190°C)
Backzeit: ca. 20 Minuten
- ❺ Auf die ausgekühlte Sandmasse die Kaltcreme aufstreichen. Mit den Erdbeeren belegen und mit dem roten Geleeguss abglänzen.