



*Saftige Grießböden, geschichtet mit feinsäuerlicher Zitronencreme und attraktiv ausdekoriert mit Schokoladenröllchen und Zitronencreme.*

## ZITRONE

## GRIESS

### ZUTATEN:

**1 Blech 60 x 20 cm,**  
**25 Stück (12 x 3,5 cm)**

#### GRIESSROULADE

**4 Stück 60 x 20 cm**  
1.440 g **Backfüll Variant** (46022)  
50 g **Konditoreipaste Ingwer**  
(45504)  
720 g Wasser  
  
415 g Mürbteigboden  
(MELLA-MÜRBI/IREKS)

#### ZITRONENCREME

165 g **Creme Tradition TK**  
(34490)  
400 g Zucker  
490 g Zitronensaft  
1.285 g Wasser  
65 g **Citrone NOBLESSE** (27006)  
12 g **Fruchtsäure** (53304)  
190 g Sahne  
  
520 g Butter

#### TRÄNKE

140 g Läuterzucker

10 g **Konditoreipaste Ingwer**  
(45504)

#### DEKOR

375 g Zitronencreme  
25 St. **Dekor Schoko Röllchen**  
(00701)

### ARBEITSWEISE:

**Temperatur: ca. 190° C**

**Zeit: ca. 20 Min.**

Alle Zutaten der Grießroulade miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen.

Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen und in ein 60/20er-Blech legen, 1/4 der Grießmasse daraufstreichen. Die restliche Grießmasse auf 3 mit Backpapier ausgelegten Blechen verteilen, glatt streichen und abbacken.

**Creme Tradition TK** mit etwas Zucker und Flüssigkeit anrühren, die restlichen Zutaten aufkochen. Das angerührte Cremepulver unterrühren und nochmals aufkochen. 375 g der Creme abnehmen und für die Deko-

ration zurückhalten. In die restliche noch heiße Creme die Butter einrühren und auskühlen lassen.

Das kalte Creme/Butter-Gemisch im schnellen Maschinengang aufschlagen und 1/4 auf die Roulade mit Mürbteig aufstreichen. Eine Grießroulade auflegen, tränken und erneut Creme aufstreichen. Das Blech so auffüllen.

Mit Zitronencreme und **Dekor Schoko Röllchen** ausgarnieren.

CLEAN LABEL



**Citrone NOBLESSE**  
(27006)

- vollfruchtiger Geschmack sonnengereifter Zitronen
  - fruchtige Saftkomponente mit frischer Schalenabrundung
  - besondere Frischnote für alle Teige und Massen