



WINTERPUNSCH

ZUTATEN:

1 Schnitte, 60 x 20 cm

GEWÜRZBODEN

- 750 g Backfüll Variant (46022)
- 560 g Wasser
- 60 g Gewürzkuchen (14906)

FÜLLUNG

- 700 g Paradiso Fruchtgenuss Kirsche (31218)

BURGUNDER-PUNSCH-SAHNE

- 30 g Fond Royal CL Neutral (12466)
- 10 g Konditoreipaste Burgunder-Punsch (21504)
- 35 g Wasser
- 130 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

WINTERPUNSCH-SAHNE

- 215 g Fond Royal CL Typ Eierlikör (16966)
- 260 g Wasser
- 70 g Konditoreipaste Creme Napoleon (20004)
- 1.050 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 200 g Topglanz (31018)
- 10 g Konditoreipaste Kirsche (20504)
- 5 g Schokoladino (36818)
- 200 g Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
- 22 St. Dekor Nikolauskopf (03001)

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Gewürzboden kurz verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen, in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.

Nach dem Auskühlen **Paradiso Fruchtgenuss Kirsche** in 4 Streifen aufdressieren.

Angerührte Burgunder-Punsch-Sahne zwischen die Kirschfüllung dressieren und kurz anfrosten.

Winterpunsch-Sahne anrühren, glatt aufstreichen und mindestens 3 Stunden kühl stellen.

Topglanz mit **Konditoreipaste Kirsche** verrühren, auftragen und ausgarnieren.