



FRUCHT-BUTTERMILCH-BOWL



	Menge	Zutat und Arbeitsschritt:
1.	1 St.	Einweg-Bowl mit Deckel bereitstellen (480 ml; 15 cm Ø)
2.	200 g	Passionsfrucht-Buttermilch-Sahne (siehe Grundrezept) flächig eindressieren, auf einer Hälfte der Bowl zusätzlich Tupfen aufdressieren
3.	70 g	gewürfelten Schokosplitter-Rührkuchen (siehe Grundrezept) auf die andere Hälfte aufstreuen
4.	40 g	Paradiso Fruchtgenuss Heidelbeere Plus (32218) zwischen die Kuchenwürfel dressieren
5.	18 g	Heidelbeeren aufstreuen
6.	2 g	Dekor Schoko Gitterplatten (92901) auflegen
7.	1 St.	Dekor Siegel-Herz (19280) auflegen

Grundrezept:

Passionsfrucht-Buttermilch-Sahne

16066	Fond Royal CL Typ Sauermilch	400 g
	Wasser	300 g
	Buttermilch	1.000 g
27520	Konditoreipaste Passionsfrucht	135 g
	Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.000 g

Fond Royal CL Typ Sauermilch mit Wasser, Buttermilch und Konditoreipaste Passionsfrucht verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben.

Grundrezept: Schokosplitter-Rührkuchen

1 Blech 60 x 20 cm | ⏲ ca. 190 °C ⌚ ca. 18 Min.

43113	SandRühr Premium	300 g
	Weizenmehl	200 g
	Speiseöl	200 g
	Wasser	200 g
52808	Dekor Borken-Splitter	100 g

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, Dekor Borken-Splitter unterheben und in einem gefetteten Blech glatt streichen und abbacken.