



Erdbeer-Buttercreme-Schnitte

- **Einfach erdbeerig:**
Fructi-Top Erdbeere, die Fruchtfüllung der Extraklasse
- *anspruchsvolle Optik*
- *überzeugender Geschmack*

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

_____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella** auf 3 mm ausrollen und abbacken

_____ 200 g Erdbeerkonfitüre
_____ 2400 g (4 Stück) Biskuitroulade, hell,
mit **Bisquisit 100 PLUS**

Füllung

_____ 1250 g **Fructi-Top Erdbeere**
_____ 1500 g Buttercreme mit **Cremonte**

Dekor

_____ 1250 g **Fructi-Top Erdbeere**
_____ 500 g Geleeguss mit **Colorado rot**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Erdbeerkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fructi-Top Erdbeere** aufstreichen, mit Buttercreme und den restlichen Rouladen zur Schnitte zusammensetzen.
- **Fructi-Top Erdbeere** aufstreichen und mit Geleeguss abglieren.