

Fein
HERB



- *Voll im Trend:
Feinherbe Schokolade,
sahnig vollendet,
mit edlem Dekor –
verlockender Genuss
für Auge und Gaumen.*
- *Einfach himmlisch
mit Alaska-express!*

NEU! Alaska-express Schokolade Feinherb

Feinherbe Schokoschnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

- _____ 900 g Mürbeteig, gebacken
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1200 g (2 Stück) Biskuitroulade, dunkel

Schokoladen-Sahne

- _____ 480 g **Alaska-express
Schokolade Feinherb**
- _____ 600 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 2400 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

Alaska-express
Schokolade Feinherb
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 350 g Garniersahne
- _____ 100 g **Schokobella Feinherb**
- _____ 48 Stück **Schoko-Dekor Feinherb**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- Mit der Schokoladen-Sahne und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen und die Oberfläche aufrauen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit Garniersahne, **Schokobella Feinherb** und dem **Schoko-Dekor Feinherb** ausgarnieren.



Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

Bestellung
Tel. 05 11/41 07 333
Fax 05 11/41 07 317

Nr. 438