

SCHOKOLADEN-SAUERKIRSCH-SCHNITTE *vegan*

BAKO

Zutaten

Biskuitboden:

920 g Weizenmehl Type 550

60 g BÄKO-Backpulver

640 g Zucker

280 g Sonnenblumenöl

1/2 Vanilleschote

1.000 ml Haferdrink (z.B. alpro)

200 g CALLEBAUT backstabile Tropfen S, dunkel

1.000 g Sauerkirschen, TK

Ganache:

750 g CALLEBAUT Schokolade 811, dark

450 ml Haferdrink (z.B. von alpro)

Zubereitung

Die Sauerkirschen mit etwas Mehl bestäuben. Für den Biskuitboden die trockenen Zutaten vermischen, Mark der Vanilleschote zugeben. Öl begeben, zuletzt Haferdrink hinzufügen. CALLEBAUT Tropfen und Sauerkirschen untermischen.

In einen gefetteten Schnittenrahmen einfüllen und glattstreichen.

Backen: 180 °C ca. 20 Minuten. Auskühlen lassen und einmal durchschneiden.

Haferdrink aufkochen, auf die Schokolade geben und glattrühren. Abkühlen lassen. Die Hälfte der Ganache auf den unteren Bodengeben, den Rest auf der Oberfläche verteilen und mit einer Palette oder einem Kamm ein Wellenmuster einziehen. Portionieren und dekorieren.

ARTIKELEMPFEHLUNGEN:

Art.-Nr.: 370076 Callebaut, backstabile Tropfen S, dunkel, 2 x 10 kg, 20 kg je Karton

DEKORATIONSEMPFEHLUNGEN:

Art.-Nr.: 315127 Callebaut Mona Lisa Flavour Seal Chocolate, Aufleger dunkel; 2,23 kg (4 x 558 g) / 210 Stk./Beutel

Art.-Nr.: 304123 Mona Lisa Schoko Späne, dunkel

