

## Dolce Vita – Erdbeerschnitte

Zutaten (für 1 Blech 60 x 40 cm)	Menge
Mürbteig	675 g
<b>WESTFALIA Biskuit Mix</b>	500 g
Vollei	375 g
Wasser	40 g
Nussgrieß, geröstet	100 g
<b>WESTFALIA Kalkkrem Super</b>	350 g
Wasser	1000 g
Erdbeeren, halbiert	3000 g
Balsamico Sirup	
<b>WESTFALIA Geleeguss rot</b>	1500 g
Wasser	750 g
<b>Gesamtmenge</b>	<b>8290 g</b>

### Herstellung:

Den Mürbteig auf ein gefettetes Blech 60 x 40 cm auf ca. 2 mm ausrollen. Die Biskuitmasse wie gewohnt aufschlagen, das Nussgrieß anschließend unterheben und die fertige Masse auf dem Mürbteig verstreichen, dann bei 200 °C ca. 20 Minuten backen. Nach dem Abkühlen den Boden mit dem angerührten WESTFALIA Kalkkrem bestreichen, dann die halbierten Erdbeeren auflegen. Nach dem Versiegeln der Erdbeeren mit WESTFALIA Geleeguß rot die Oberfläche mit Balsamico Sirup abspinnen.

