

Fire and Ice

Zutaten (für ein Blech 60x40 cm)	Menge
Westfalia Rühr Frisch	1500 g
Westfalia Goldquell Öl	600 g
Wasser	600 g
Gesamtmenge Rührmasse	2700 g
dunkle Rührmasse:	
helle Rührmasse	1000 g
Kakao	30 g
Zucker	50 g
Vollei	150 g
Birnenscheiben	600 g
Himbeeren	750 g
Gesamtmenge	4280 g

Herstellung:

Die Zutaten für die Rührmasse bei mittlerer Geschwindigkeit mit einem groben Besen in der Anschlagmaschine ca. 3 Minuten verrühren.

1700 g Rührmasse auf ein gefettetes Blech 60x40cm verstreichen.

Den Zucker, Kakao und das Vollei miteinander verrühren, unter die restliche Rührmasse heben, diese dann auf die helle Rührmasse mit dem Spritzbeutel längsförmig aufdressieren und verlaufen lassen.

Mit den Früchten belegen und dann backen.

Backtemperatur: ca. 190 – 200°C

Backzeit: ca. 35 bis 40 Minuten

Füllcreme:

Zutaten	Menge
Westfalia Creme Royal	400 g
Wasser, kalt	1000 g
Gesamtmenge	1400 g

Alle Zutaten in der Anschlagmaschine mit einem feinen Besen ca. 5 Minuten aufschlagen und auf dem abgekühlten Kuchen verstreichen und kaltstellen.

Roten Geleeguß laut Herstellerangaben zubereiten und auf dem kalten Kuchen gleichmäßig verstreichen.