

Mandarin youghurt snitte

1 Form 60x20 cm

Opskrift:

0,750 Kg Wiener Røre
0,350 Kg Vand (evt. frugt saft fra dåsen)
0,350 Kg Olie
0,075 Kg Chokolade Drys
1,525 Kg Masse

Fyld:

0,200 Kg Yoghurt (evt. Peach melba)
0,200 Kg Vand
0,125 Kg Creme pulver
0,575 Kg Topfyld

Røre tid: 1 min. 2 gear
Bage temp.: 160-170.C
Bage tid: 25 min. Med åbent spjæld
Mandariner: 0,700 kg

Fremgangs-måde:

Ingredienserene røres sammen i 2 gear i 1 gear.
Massen fyldes i en den fedte form,
Mandarineren fordeles på massen,-
Topfyld sprøjtes på med en 12 mm. Stjernetyld, ind imellem mandarineren.

Efter bagning/afkøling, pyntes med FRUTTIGEL

