

## Elsbeerschnitte

gutes Gelingen wünscht

Euch Rosi V.

10kg Mehl  
30kg Kakao  
5,50kg Milch  
5,50kg Öl  
5 Eier  
180g Kristallzucker  
Vanille + Prise Salz

Mehl mit Kakao versieben  
Öl u Milch auf 50° erwärmen  
Eier mit Zucker Van. u Salz schaumig  
rühren. Mehl-Kakao Mischung einrühren  
Die Milch Öl-Mischung einmellieren  
bei 170° Heissluft backen.

Masse reicht für ein kleines norm. Blech  
sonst doppelt.

Passierte Globieren o. sonstige Früchte (ca. 500g)  
4 Blatt Gelatine  
Zucker nach Bedarf.

Fruchtmasse verteilen glattstreichen - kühlen

## Oberschreie

1/2 l. Schlagsahne erhitzen 150g Schokolade gehackt,  
einrühren mit Schmelzen, im Wasserbad überkühlen.  
(am besten am Vortag richten) im Kühlschrank stellen.

aufschlagen. über gekühlte Fruchtmasse  
streichen (kühlen) Schokoglasur (Butter Schokolade Öl u Rum)