



- *Cremig-verführerisch:
Zitronig-frische Törtchen –
ganz einfach und rationell
aus der Roulade geschnitten.*
- *Feiner, leichter Genuss
mit Cremonte!*

Zitronencreme-Rouladen

Betriebsrezept: 5 Rouladen, 60 x 40 cm

_____ 3000 g Biskuitroulade, hell, 5 Stück

Zitronencreme

_____ 750 g **Cremonte**
 _____ 1150 g Wasser, ca. 20 °C
 _____ 500 g Frischkäse
 _____ 500 g Butter
 _____ 180 g **Dessertpaste Zitrone**

Cremonte und Wasser kurz verrühren.
 Frischkäse, Butter und **Dessertpaste Zitrone** dazugeben.
 Mit grober Rute ca. 12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit aufschlagen.

Dekor

_____ 2500 g Marzipan, angewirkt
 _____ 750 g **Mohrenglanz Zitrone** oder **Mohrenglanz Zartbitter**
 _____ 750 g Erdbeeren, halbiert, abgeliert
 _____ 550 g Kiwi in Scheiben, abgeliert
 _____ 75 Stück **Schoko-Dekor Zitrone**

Herstellung

- Die Zitronencreme auf den Biskuitrouladen verteilen, glattstreichen und zu Rouladen aufrollen.
- Nach dem Absteifen die Rouladen mit Marzipan eindecken und in 4 cm große Stücke schneiden.
- Mit **Mohrenglanz** absetzen. Mit Erdbeeren, Kiwischeiben und **Schoko-Dekor Zitrone** ausgarnieren.

Fachliche Beratung
 Tel. 05 11/41 07 380
 Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
 Tillystraße 17-21
 30459 Hannover
 www.martinbraun.de

Bestellung
 Tel. 05 11/41 07 333
 Fax 05 11/41 07 317



Nr. 443