



- **Picknickperfekt:**
Saftiger Kuchen mit frisch-fruchtiger Orangenfüllung.
- Mit **Orangetto**.
NEU von BRAUN!

Orangetto Sandkuchen

sommerlecker!

SUNSHINE Cakes

Betriebsrezept: 12 Rechteck-Formen (Papier)

Sandmasse

_____	1800 g	Sand BASIC	} 2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinen-gang rühren.
_____	1050 g	Eier	
_____	900 g	Speiseöl	
_____	150 g	Dessertpaste Orange	
_____	150 g	Schoko-Pailletten	kurz unterrühren

Orangetto-Creme

_____	350 g	Orangetto	} Glatt rühren und ca. 10 Minuten quellen lassen.
_____	200 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	50 g	Flüssig-Vollei	

Dekor

_____	200 g	Geleeguss mit Colorado gelb
-------	-------	------------------------------------

Herstellung

- Die Sandmasse (je ca. 350 g) in die Formen füllen.
- Je Form ca. 50 g Orangetto-Creme wellenförmig aufdressieren (Lochtülle Nr. 12) und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur) Backzeit: ca. 35 Minuten
- Nach dem Erkalten mit Geleeguss abgelingen.

Tipp: Anstelle von **Orangetto** kann auch **Limetto** verwendet werden.

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. 451


BRAUN