



## Heidelbeer-Eierlikör-Torte

**Betriebsrezept: 1 Tortenring, 26 cm Ø, 6 cm hoch; 16 Stück**

- \_\_\_\_\_ 160 g Mürbeteig, 1 Boden, gebacken
- \_\_\_\_\_ 50 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 500 g Nousinoböden, 2 Böden, 1 cm stark  
siehe Grundrezept
- \_\_\_\_\_ 300 g Heidelbeerfüllung  
siehe Grundrezept

### Eierlikör-Sahne

- \_\_\_\_\_ 140 g **Alaska-express Neutral**
- \_\_\_\_\_ 140 g Wasser, ca. 25 °C
- \_\_\_\_\_ 50 g **Dessertpaste Eierlikör**
- \_\_\_\_\_ 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

**Alaska-express Neutral** im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Eierlikör** abschmecken und die Sahne unterheben.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 120 g Heidelbeeren
- \_\_\_\_\_ 80 g Garniersahne
- \_\_\_\_\_ 20 g **Dessertpaste Eierlikör**
- \_\_\_\_\_ 20 g **Cristaline Neutral**
- \_\_\_\_\_ 25 g **Schoko-Pailletten**

### Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Tortenring umstellen.
- Einen Nousinoboden auflegen und zwei Ringe Heidelbeerfüllung aufdressieren.
- Mit der Eierlikörsahne und dem zweiten Nousinoboden zur Torte zusammensetzen.
- Die Heidelbeeren aufstreuen, leicht andrücken.
- Die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Heidelbeeren dünn mit **Cristaline Neutral** abtupfen und mit der Garniersahne Tupfen aufdressieren.
- Mit **Dessertpaste Eierlikör** dünn überspinnen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.

### Grundrezept: Heidelbeerfüllung

**Betriebsrezept:**

- \_\_\_\_\_ 1000 g Heidelbeeren, TK
- \_\_\_\_\_ 500 g Wasser, heiß
- \_\_\_\_\_ 150 g **Kabi**
- \_\_\_\_\_ 200 g Zucker

Die Heidelbeeren mit dem Wasser übergießen. Den Saft ablaufen lassen.

**Kabi** und Zucker mischen und den Saft abbinden. Die Früchte unterziehen.

### Grundrezept: Nousinoböden

**Betriebsrezept: 2 Tortenringe, 26 cm Ø**

- \_\_\_\_\_ 1400 g **Nousino**
- \_\_\_\_\_ 700 g Eier
- \_\_\_\_\_ 100 g Wasser

ca. 6 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.

### Herstellung

- Die Masse in Ringe füllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: 45–50 Minuten



Fachliche Beratung  
Tel. (0511) 41 07 380  
Fax (0511) 41 07 389

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

Bestellung  
Tel. (0511) 41 07 333  
Fax (0511) 41 07 317  
verkauf@martinbraun.de

*Nr. 509*



*Zwei der schönsten  
Aromen-Rezepte aus  
den letzten 80 Jahren  
mit **Sizilia**, **Limone**  
und **Dessertpaste**  
**Eierlikör***

**Das Beste aus 80 Jahren Martin Braun!**

## **Zitronen-Toast-Kuchen**

**Betriebsrezept: 4 Toast-Kastenformen**

### Zitronen-Sandmasse

|       |        |                                 |
|-------|--------|---------------------------------|
| _____ | 2100 g | <b>Sand-frisch &amp; locker</b> |
| _____ | 950 g  | Butter oder Backmargarine       |
| _____ | 950 g  | Eier                            |
| _____ | 50 g   | <b>Sizilia</b>                  |

3 bis 4 Minuten  
mit grober Rute im  
mittleren Maschi-  
nengang rühren.

### Dekor

|       |       |                 |
|-------|-------|-----------------|
| _____ | 200 g | Butter, flüssig |
| _____ | 400 g | Zucker          |
| _____ | 10 g  | <b>Limone</b>   |

vermischen

### **Herstellung**

- Die Toastbrot-Formen fetten und mit Mehl ausstauben.
- Je Form 1000 g Masse einfüllen und die Formen verschließen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Mit flüssiger Butter einstreichen und in Limonen-Zucker wälzen.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 60 Minuten