



NEU!

*Echte Sahnestückchen
für den vollmundigen
Geschmack!*

Fructi-Top Kreationen

Heidelbeer-Stracciatella-Torte

3 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 24

_____ 240 g Mürbeteig, 3 Stück,
[siehe Grundrezept]

_____ 75 g Aprikosenkonfitüre

_____ 180 g Biskuitböden, hell,
3 Stück, 1 cm dick
[siehe Grundrezept]

_____ 60 g **Fructi-Top Heidelbeere**

Stracciatella-Sahne

_____ 160 g **Alaska-express
Stracciatella**

_____ 200 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 800 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Stracciatella** im
Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 120 g **Cristaline Neutral**

_____ 30 g **Fruchtpüree Heidelbeere**

_____ 240 g Garniersahne

_____ 70 g Heidelbeeren, 45 Stück, frisch

_____ 90 g **Schoko-Pailletten**

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Ring umstellen.
- **Fructi-Top Heidelbeere** als Ring eindressieren, mit der Stracciatella-Sahne auffüllen und glatt streichen.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und anschließend kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit dem Fruchtpüree verrühren und die Torten dünn abglieren.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



BRAUN



Apfel-Eierlikör-Torte

1 Torte, 26 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

_____ 180 g Mürbeteig, 1 Boden, angebacken
[siehe Grundrezept]

_____ 50 g Aprikosenkonfitüre

_____ 160 g Biskuitböden, hell, 2 Böden,
1 cm dick [siehe Grundrezept]

_____ 600 g **Fruchti-Top Apfel**

Eierlikör-Sahne

_____ 150 g **Alaska-express
Neutral**

_____ 150 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 40 g **Dessertpaste
Eierlikör**

_____ 750 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Neutral** im Wasser
auflösen, mit Des-
sertpaste Eierlikör
abschmecken und
die Sahne unter-
heben.

Dekor

_____ 80 g Garniersahne

_____ 10 g **Dessertpaste Eierlikör**

_____ 40 g **Cristaline Neutral**

_____ 8 Stk. Babyäpfel

_____ 20 g Mandeln, gehobelt, getröstet

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebteten Tortenring umstellen.
- Einen Biskuitboden auflegen.
- **Fruchti-Top Apfel** einfüllen, verstreichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen mit der Eierlikör-Sahne und dem Biskuitboden zur Torte zusammensetzen.
- Die Torte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und kurz anfrosten.
- **Cristaline Neutral** mit der **Dessertpaste Eierlikör** mischen und die Torte dünn abgelifieren.
- Den Rand mit gehobelten, gerösteten Mandeln absetzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Minuten

Pflaumen-Vanille-Fantasias

34 Förmchen, 10 cm Ø, 2 cm hoch

_____ 125 g Biskuitroulade, hell
[siehe Grundrezept] 24 Stück, 7 cm Ø
ausstechen

Vanille-Sahne

_____ 200 g **Alaska-express
Vanille**

_____ 250 g Wasser, ca. 25 °C

_____ 1000 g Sahne, geschlagen,
ungesüßt

**Alaska-express
Vanille** im Wasser
auflösen und die
Sahne unterheben.

_____ 480 g **Fruchti-Top Pflaume**

Dekor

_____ 25 g **Cristaline Schoko**

_____ 150 g **Mohrenglanz Zartbitter**

Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Vanille-Sahne einfüllen (ca. 3/4 der Form ausfüllen).
- Je einen Tupfen **Fruchti-Top Pflaume** eindressieren.
- Je eine ausgestochene Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen gut anfrosten, danach aus der Form lösen.
- Mit **Cristaline Schoko** auslassen und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren und mit **Mohrenglanz Zartbitter** absetzen.



HINWEIS: Zu jedem Rezept passt auch jede andere Fruchti-Top-Fruchtfüllung!



BRAUN

MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel: 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN · GRUPPE

Nr. 585