



## Bananen-Hafer-Kleintorte

1 Torte, (18 cm Ø), 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 8

..... 0,300 kg Haferflocken-Mürbeteig, 10 mm gebacken  
[siehe Grundrezept]

..... 0,050 kg Aprikosenkonfitüre  
▶ Aprikosenkonfitüre nach dem Backen aufstreichen.

..... 0,250 kg Bananen, in Scheiben  
▶ Die Bananenscheiben mit Zitronensäure bestreichen und auflegen.

### Bananen-Sahne

..... 0,070 kg **Alaska-express Banane**

..... 0,085 kg Wasser

..... 0,350 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt  
▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

### Dekor

..... 0,100 kg Haferflocken-Streusel, gebacken  
[siehe Grundrezept]

..... 0,250 kg Bananen, in Scheiben

..... 0,050 kg **Cristaline Neutral**  
▶ Die Bananen mit flüssiger Cristaline abgelifieren.

### Herstellung

- ▶ Den Boden mit einem geölten und mit Staubzucker besiebten Tortenring umstellen.
- ▶ Die Sahne einfüllen und glattstreichen.
- ▶ Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: 180 °C  
(= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- ▶ Backzeit: ca. 15 Minuten

### Grundrezept: Haferflocken-Mürbeteig

..... 1,000 kg **Porridge-Mix**  
 ..... 0,600 kg Butter, weich  
 ..... 0,400 kg Zucker  
 ..... 0,600 kg Weizenmehl Type 550  
 ..... 0,200 kg Vollei  
 ▶ Spiralknetter: 3 + 3 Minuten.

### Grundrezept: Haferflocken-Streusel

..... 0,250 kg **Porridge-Mix**  
 ..... 0,150 kg Butter  
 ..... 0,100 kg Zucker  
 ..... 0,100 kg Weizenmehl Type 550  
 ▶ Alle Zutaten zu Streuseln verkneten.



## Schoko-Porridge-Tarte

3 Tarteletteformen (Ø 21 cm), rund; Gesamtstückzahl: 48

..... 0,900 kg Mürbeteig dunkel, angebacken  
[siehe Grundrezept]

..... 1,500 kg Porridge-Schokomasse  
[siehe Grundrezept]

..... 0,300 kg Haferflocken-Streusel  
[siehe Grundrezept]

### Herstellung

- ▶ Die Formen fetten und ausstauben.
- ▶ Den Teig auf 4 mm ausrollen, in die Formen legen und stippen.
- ▶ Anbacken.
- ▶ Jeweils 500 g Masse in die Formen füllen.
- ▶ Die Streusel aufstreuen.
- ▶ Abbacken.

### Backtechnik

- ▶ Backtemperatur (Etagenofen):  
200 °C Oberhitze  
180 °C Unterhitze
- ▶ Backzeit: ca. 25 Minuten

### Grundrezept: Mürbeteig dunkel

..... 1,000 kg **Mürbella**  
 ..... 0,400 kg **Rau Back extra SG**, weich  
 ..... 0,100 kg Vollei  
 ..... 0,050 kg Wasser  
 ..... 0,075 kg Kakaopulver  
 ▶ Alle Zutaten intensiv verkneten.  
 Spiralkneter: 3 Minuten langsam.

### Grundrezept: Porridge-Schokomasse

..... 0,660 kg **Porridge-Mix**  
 ..... 1,000 kg Wasser  
 ▶ Alle Zutaten verrühren und mindestens  
 30 Minuten quellen lassen.  
 ..... 0,530 kg **Schokobella Feinherb RSPO SG RA MB cocoa**,  
 flüssig  
 ▶ Nach 30 Minuten Schokobella in die Masse  
 geben und verrühren.

