Foodtrend Rezept



Innovativ & trendig

#MartinBraunTrendsetter

Süße Tacos

Gesamtstückzahl: 43

Taco-Basis

1,305 kg Böden, 43 Stück, gebacken, 15 cm Durchmesser

Böden

- 0,300 kg Zucker
- 0,040 kg **Jilk**
- 0,500 kg Vollei
- 0,010 kg **Kovanil**
- 0,300 kg Weizenmehl Type 550
- 0,005 kg **Lindener Backpulver**

▸ Alle Zutaten 2 bis 3 Minuten aufschlagen.

- 0,150 kg Creme margarine oder Butter
  (Zum Schluss unterrühren.)

▸ Bei ca. 220 °C für ca. 4 Minuten backen.

Dekor

- 0,085 kg **Blüten-Raspeln weiß RA MB cocoa**
- 0,085 kg **KrokChoc sortiert**
- 0,085 kg **Schokobella feinherb RSPO SG RA MB cocoa**, aufgelöst

Erdbeer-Sahne

- 0,355 kg **Alaska-express Erdbeer**
- 0,355 kg Wasser, 20 – 25 °C
- 1,430 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 0,860 kg **Fruchti-Top Erdbeere**

▸ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Auf die eine Hälfte die Sahne und Fruchti-Top aufdressieren und die Tacos zuklappen.

Schoko-Sahne

- 0,355 kg **Alaska-express Schokolade**
- 0,355 kg Wasser, 20 – 25 °C
- 1,430 kg Sahne, geschlagen, ungesüßt

▸ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Auf die eine Hälfte die Sahne aufdressieren und die Tacos zuklappen.