

**FOND ROYAL CL**

**MANGO LASSI**



**3 DREIDOPPEL**  
IDEEEN FÜR DEN GUTEN GESCHMACK. SEIT 1899.





## MANGO LASSI KOKOS TORTE

### ZUTATEN:

1 Torte, ø 22 cm

Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	100 g
36818 Schokoladino	40 g

### Rührboden

43113 SandRühr Premium	100 g
Weizenmehl	35 g
Weizenpulver	35 g
Wasser	70 g
Speiseöl	70 g
19904 Konditoreipaste Kokos	20 g

Dekorkapsel,  
ca. 69 x 2 cm

### Mango-Tränke

Läuterzucker	70 g
29304 Konditoreipaste Mango	5 g

### Kokossahne

12466 Fond Royal CL Neutral	55 g
Wasser	65 g
19904 Konditoreipaste Kokos	25 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	260 g

### Sahne Typ Mango Lassi

17166 Fond Royal CL Mango Lassi	80 g
Wasser	120 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	300 g

### Dekor

31018 Topglanz	100 g
29304 Konditoreipaste Mango	10 g
38301 Dekor Dreieck, marmoriert	8 St.

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C ⌚ ca. 15 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse im langsamen Maschinengang 4 Minuten verrühren und im Ring abbacken.

Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen und mit einem Ring umstellen, ausgestochenen Rührboden auflegen, mit der Mango-Tränke bestreichen.

Die Dekorkapsel innen im Ring einlegen, auf den Boden die angerührte Kokossahne eindressieren und glatt streichen. Die angerührte Sahne Typ Mango Lassi einfüllen, glatt streichen und kurz im Froster anziehen lassen.

Topglanz mit Konditoreipaste Mango verrühren und auf die Torte streichen, mit Dekor Dreieck, marmoriert dekorieren.



## MANGO LASSI ROULADE

### ZUTATEN:

18 Stück

### Grundrezept für

#### 3 Spezialrouladen 60 x 40 cm

40922 Spezialmassen Mix	1.000 g
Wasser	800 g
30781 Eisan	35 g
72404 Tonkabohne	10 g
Butter	150 g
20406 Konditoreipaste Creme de Cacao	125 g

### Sahne Typ Mango Lassi

17166 Fond Royal CL Mango Lassi	220 g
Wasser	350 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	880 g
Mangowürfel, TK	400 g

### Dekor

36818 Schokoladino	250 g
31018 Topglanz	100 g

### ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 240 °C ⌚ ca. 5 Min.

Spezialmassen Mix mit Wasser, Eisan und Tonkabohne für 7 Minuten aufschlagen, flüssige Butter und Konditoreipaste Creme de Cacao unterlaufen lassen. Je 700 g auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen und abbacken.

Die angerührte Sahne Typ Mango Lassi auf die Spezialroulade aufstreichen, gefrorene Mangowürfel aufstreuen, einrollen und anfrosten. In 18 Scheiben schneiden, mit aufgelöstem Schokoladino absetzen.

Mit Topglanz glasieren.





# MANGO LASSI HIMBEER

## ZUTATEN:

1 Blech, 60 x 20 cm

### Schokoboden

40222 Sacher Mix	560 g
Speiseöl	170 g
Wasser	280 g
72404 Tonkabohne	10 g

### Fruchtfüllung Himbeere

TK-Himbeeren, aufgetaut	290 g
32810 Triquell Neutral	30 g
Zucker	60 g
20804 Konditoreipaste Himbeere	20 g

### Sahne Typ Mango Lassi

17166 Fond Royal CL Mango Lassi	220 g
Wasser	350 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	880 g

### Dekor

31018 Topglanz	200 g
29304 Konditoreipaste Mango	10 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	220 g
37401 Dekor Taler orange/weiß	22 St.

## ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 190 °C

🕒 ca. 20 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden im langsamen Maschinengang 5 Minuten verrühren, in einem gefetteten Blech glattstreichen und abbacken.

Für die Fruchtfüllung Himbeeren mit Zucker, Triquell und Konditoreipaste Himbeere vermischen. Den ausgekühlten Boden halbieren und die Himbeerfüllung aufstreichen.

Nach dem Kühlen halbieren, eine Hälfte mit der Fruchtfüllung Himbeere bestreichen. Sahne Typ Mango Lassi herstellen, ein Drittel der Menge auftragen, zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Sahne glatt streichen, kurz anfrieren.

Topglanz mit Konditoreipaste Mango verrühren und die Schnitte damit abglänzen. Einteilen und mit Dekorsahne und Dekor Taler orange/weiß dekorieren.