



## MANGO-SCHOKO

**ZUTATEN:**  
1 Blech 60 x 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

	Schnitte	Torte
40922 Spezialroulade, dunkel 60 x 40 cm (s. Rezept Spezialmassen Mix)	1 St.	
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	150 g	
36818 Schokoladino	30 g	
40922 Spezialroulade, dunkel 60 x 20 cm (s. Rezept Spezialmassen Mix)	2 St.	
<b>Tränke</b>		
Läuterzucker	200 g	100 g
29304 Konditoreipaste Mango	10 g	5 g
<b>Mango-Füllung</b>		
46310 Füll&Glanz	75 g	30 g
TK Mango Püree, aufgetaut	500 g	200 g
29304 Konditoreipaste Mango	25 g	10 g

	Schnitte	Torte
<b>Mango-Sahne</b>		
12466 Fond Royal CL Neutral	160 g	80 g
Wasser	200 g	100 g
29304 Konditoreipaste Mango Sahne, geschlagen, ungesüßt	60 g	30 g
	800 g	400 g
<b>Mango-Spiegel</b>		
31018 Topglanz	200 g	120 g
29304 Konditoreipaste Mango	20 g	10 g
<b>Dekor</b>		
31904 Dekorsahne mit Stabifix F Pistazien, gehackt	150 g	100 g
	n. B.	n. B.

**ARBEITSWEISE:**

Für die Torte einen Ring mit Tortenrandfolie vorbereiten. Aus der Spezialroulade 2 runde Böden mit 23 cm Ø und einen Streifen mit 4 cm Höhe ausschneiden. Den Streifen an den Rand legen, Mürbteigboden mit Schokoladino bestreichen und darauf einen Boden legen. Für die Schnitte den ersten Boden in das Blech einlegen. Mit der Hälfte der Tränke bestreichen. Alle Zutaten für die Mango-Füllung kurz verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Dann im schnellen Maschinengang 5 Minuten schlagen, bis eine homogene Masse entsteht und auf dem unteren Boden verteilen. Fond Royal CL Neutral mit Wasser und Konditoreipaste Mango verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben. Für die Torte 250 g, für die Schnitte 600 g einfüllen und glatt streichen. Zweiten Boden auflegen, mit Tränke bestreichen und mit der restlichen Sahne auffüllen. Kurz anfrosten. Topglanz mit Konditoreipaste Mango glatt rühren und Oberfläche versiegeln. Dekorsahne mit einer 12er-Lochtülle als Tupfen aufdressieren und mit gehackten Pistazien ausgarnieren.



## KIWI-JOGHURT

**ZUTATEN:**  
1 Blech 60 x 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

	Schnitte	Torte
<b>Haferboden</b>		
47880 Haferglück	700 g	500 g
Speiseöl	280 g	200 g
Wasser	350 g	250 g
18804 Quarkaroma 5-Plus	15 g	10 g
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)		150 g
41517 Blancoladino		30 g
<b>Kiwi-Fruchtfüllung</b>		
38810 Kochpulver		
Frucht Tradition	40 g	35 g
Orangensaft	110 g	100 g
Zucker	65 g	60 g
Kiwis, gewürfelt	400 g	350 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	30 g	25 g

	Schnitte	Torte
<b>Joghurt-Sahne</b>		
13266 Fond Royal CL		
Joghurt-Sahne	250 g	115 g
Wasser	380 g	180 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	970 g	455 g
27830 Konditoreipaste Kiwi	80 g	35 g
<b>Überzug</b>		
46310 Füll&Glanz	70 g	50 g
58004 Gelatop Eisflip Kiwi	60 g	40 g
Zucker	10 g	10 g
Wasser	350 g	245 g
37866 Sanettlösung (Sanett, Zubereitung siehe Etikett)	40 g	30 g
<b>Dekor</b>		
98701 Dekor Schokostreusel		60 g
19790 Dekor Rechteck grün/weiß	22 St.	14 St.

**ARBEITSWEISE:**  
ca. 190 °C ca. 30 Min.

Alle Zutaten für den Haferboden kurz verrühren, in den Ring oder in das Blech streichen, abbacken und auskühlen lassen. Für die Torte den Boden waagrecht halbieren, den Mürbteigboden mit aufgelöstem Blancoladino bestreichen und einen Boden auflegen. Für die Kiwi-Fruchtfüllung Kochpulver Tradition mit einem Teil des Saftes anrühren, die übrigen Zutaten aufkochen, abbinden und mit Konditoreipaste Kiwi aromatisieren. Kuppelförmig auf den unteren Boden aufstreichen. Bei der Schnitte als 4 Stränge aufdressieren. Joghurt-Sahne anrühren, bei der Torte 350 g auf dem unteren Boden verteilen, zweiten Boden auflegen und mit der Joghurt-Sahne den Ring auffüllen. Für die Schnitte das Blech mit der Überzug versiegeln bzw. als Drip über die Torte gießen. Die Torte mit Dekor Schokostreusel absetzen. Sowohl Schnitte als auch Torte mit Dekorsahne und Dekor Rechteck grün/weiß ausdekorieren.



## EXOTENSTARK!

Bunter Genuss mit unseren exotischen Konditoreipasten!

03-2026 Mai - Nr. 1538 | Lebensmittelrechtliche Angaben für verpackte/lose Ware liegen in der Verantwortung des Weiterverarbeiters.



## PASSIONSFRUCHT-BUTTERCREME

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

	Schnitte	Torte
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	150 g	
41517 Blancoladino	30 g	
40922 Spezialroulade 60 x 20 cm bzw. 26 cm Ø (s. Rezept Spezialmassen Mix)	3 St.	3 St.
<b>Tränke</b>		
Läuterzucker	300 g	180 g
27520 Konditoreipaste Passionsfrucht	20 g	10 g
32908 Powerfüllung Pfirsich-Maracuja	560 g	300 g
53304 Fruchtsäure	5 g	3 g
31818 Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere Plus	300 g	180 g

	Schnitte	Torte
<b>Buttercreme</b>		
34611 Buttercreme Basis	300 g	170 g
Wasser	750 g	420 g
Butter	750 g	420 g
27520 Konditoreipaste Passionsfrucht	90 g	50 g
<b>Dekor</b>		
TK Passionsfruchtpüree	320 g	160 g
46310 Füll&Glanz	50 g	25 g
27520 Konditoreipaste Passionsfrucht	15 g	10 g
Zucker	40 g	20 g
97201 Dekor Schokoklein	n. B.	n. B.
94901 Dekor Schoko Taler	22 St.	14 St.

### ARBEITSWEISE:

Für die Torte Mürbteigboden mit Blancoladino bestreichen und einen Boden auflegen. Für die Schnitte einen Boden ins Blech einlegen. Jeweils mit 1/3 der Tränke bestreichen. Der Powerfüllung Pfirsich-Maracuja Fruchtsäure zugeben. 1/3 auf dem getränkten Boden verstreichen. Paradiso Fruchtgenuss Rote Johannisbeere Plus für die Torte in 3 Ringen und für die Schnitte in 4 Strängen aufdressieren. Buttercreme Basis mit Wasser verrühren, weiche Butter und Konditoreipaste Passionsfrucht zufügen und im schnellen Maschinengang 6-8 Minuten aufschlagen. Für die Torte 200 g einfüllen, für die Schnitte 500 g. Erneut einen Boden auflegen, tränken und mit Powerfüllung Pfirsich-Maracuja sowie Buttercreme bestreichen, einmal wiederholen. Danach kühlstellen. Die Torte mit Buttercreme einstreichen und mit Dekor Schokoklein absetzen. Passionsfruchtpüree, Füll&Glanz, Zucker und Konditoreipaste Passionsfrucht kurz verrühren, 10 Minuten quellen lassen und danach zu einer homogenen Masse aufschlagen. Auf der Oberfläche verteilen. Mit restlicher Buttercreme Tupfen aufdressieren und mit Dekor Schoko Taler ausgarnieren.



## PINK GRAPEFRUIT

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

	Schnitte	Torte
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	150 g	
41517 Blancoladino	30 g	
<b>Boden</b>		
43113 SandRühr Premium	400 g	250 g
Weizenmehl	270 g	170 g
Speiseöl	270 g	170 g
Wasser	270 g	170 g
73005 Panettone	15 g	8 g
<b>Tränke</b>		
Läuterzucker	100 g	120 g
27820 Konditoreipaste Pink Grapefruit	5 g	5 g
<b>Orangen-Füllung</b>		
46310 Füll&Glanz Orangensaft	70 g	35 g
400 g	200 g	
20104 Konditoreipaste Apfelsine	25 g	10 g

	Schnitte	Torte
<b>Pink-Grapefruit-Sahne</b>		
33066 Sanettlösung (Sanett, Zubereitung s. Etikett)	110 g	75 g
Zucker	45 g	30 g
27820 Konditoreipaste Pink Grapefruit	50 g	35 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	900 g	600 g
<b>Dekor</b>		
68390 Schaumtraum	120 g	80 g
Wasser	60 g	40 g
38501 Dekor Raute rot/weiß	22 St.	14 St.
96901 Dekor Weiße Späne		n. B.

### ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und im Ring bzw. im gefetteten Blech glatt streichen und abbacken. Nach dem Auskühlen den Boden für die Torte halbieren, Mürbteig mit Blancoladino bestreichen und die Hälfte des Rührbodens auflegen. Mit der Hälfte der Tränke bestreichen. Für die Schnitte komplett tränken. Alle Zutaten für die Orangen-Füllung kurz verrühren und ca. 10 Minuten quellen lassen, dann im schnellen Maschinengang 5 Minuten schlagen. Auf dem Boden in 2 Ringen bzw. 4 Strängen aufdressieren. Von der angerührten Pink-Grapefruit-Sahne 200 g zwischen die Lücken eindressieren bzw. für die Schnitte mit der Sahne auffüllen. Bei der Torte den zweiten Boden auflegen, tränken und mit 300 g Sahne auffüllen. Aus dem Ring nehmen und mit der restlichen Sahne einstreichen. Kurz anfrieren oder eine Stunde kaltstellen. Mit Dekor Weiße Späne absetzen. Schaumtraum mit Wasser im schnellen Maschinengang ca. 5 Minuten zu einer Baisermasse aufschlagen. Mit einer St. Honoré Tülle aufdressieren und abflämmen. Mit Dekor Raute rot/weiß ausgarnieren.



## PINA COLADA

### ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm bzw. 1 Torte, 26 cm Ø

	Schnitte	Torte
Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS)	150 g	
41517 Blancoladino	30 g	
<b>Boden</b>		
40922 Spezialboden 26 cm Ø bzw. 60 x 20 cm (s. Rezept Spezialmassen Mix)	1.000 g	360 g
<b>Tränke</b>		
Läuterzucker 1:1	300 g	200 g
21904 Konditoreipaste Rum JAMAICA	10 g	6 g
<b>Ananas-Füllung</b>		
46310 Füll&Glanz Ananassaft	160 g	80 g
600 g	300 g	
20904 Konditoreipaste Ananas	40 g	20 g

	Schnitte	Torte
<b>Kokos-Sahne</b>		
12466 Fond Royal CL Neutral	240 g	140 g
Wasser	300 g	175 g
19904 Konditoreipaste Kokos Sahne, geschlagen, ungesüßt	90 g	50 g
1.200 g	700 g	
<b>Dekor</b>		
Ananas-Füllung (siehe links)	400 g	150 g
31904 Dekorsahne mit Stabifix F	150 g	150 g
96901 Dekor Weiße Späne	20 g	40 g
19080 Dekor Blumen	22 St.	14 St.

### ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Für die Torte Mürbteigboden mit aufgelöstem Blancoladino bestreichen, Spezialboden waagrecht halbieren und auflegen. Für die Schnitte den Spezialboden ins Blech legen, Böden tränken. Alle Zutaten für die Ananas-Füllung im schnellen Maschinengang verrühren, quellen lassen und erneut aufschlagen. In der Torte 250 g als Spirale auf den unteren Boden dressieren, für die Schnitte 400 g in 4 Strängen aufdressieren. Kokos-Sahne anrühren, bei der Torte die Lücken damit auffüllen und glatt streichen, den zweiten Boden auflegen und tränken. Mit der übrigen Sahne den Tortenring auffüllen. Für die Schnitte das Blech mit der Sahne auffüllen und anfrosten. Restliche Ananas-Füllung zum Versiegeln der Torte bzw. Schnitte nutzen. Die Torte mit Dekorsahne einstreichen und mit Dekor Weiße Späne ausgarnieren. Rosetten aufdressieren und Dekor Blume auflegen.