



KIRSCHBLÜTEN-ZAUBER

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm

Schokoboden

40222 Sacher Mix	500 g
Speiseöl	150 g
Wasser	250 g
74204 Bittermandel Europa	5 g

35926 Fruchtback Kirsch 650 g

Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral	240 g
Wasser	300 g
26420 Gelatop Eispaste	
Kirschblüte	90 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	1.200 g

Glasur

31018 Topglanz	200 g
26420 Gelatop Eispaste	
Kirschblüte	10 g

38501 Dekor Raute rot/weiß 22 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Alle Zutaten für den Schokoboden im langsamen Maschinengang 4 Minuten verrühren und in einem gefetteten Blech glatt streichen. 4 Stränge Fruchtback Kirsch aufdresieren und den Boden abbacken.

Die Sahne anrühren, das Blech damit auffüllen und kalt stellen.

Topglanz mit Gelatop Eispaste Kirschblüte marmorieren und die Oberfläche damit versiegeln.

Mit Dekor Raute rot/weiß ausgarnieren.



KIRSCHBLÜTEN-TRAUM

ZUTATEN:

16 Silikonmulden, rund ([silikomart](#) SF163 mit 7 cm Ø)

Boden

Mürbteigtaler
(MELLA-MÜRBI/IREKS),
7 cm Ø 16 St.

Sahne

12466 Fond Royal CL Neutral 100 g
Wasser 125 g
26420 Gelatop Eispaste
Kirschblüte 30 g
Sahne, geschlagen,
ungesüßt 500 g

Kirschfüllung

46310 Füll&Glanz 15 g
Kirschsafte 75 g
20504 Konditoreipaste Kirsche 10 g
Biskuitkapsel, hell, 5 cm Ø 16 St.

Überzug

41517 Blancoladino 200 g
Sahne, kochend 100 g
33066 Sanettlösung (Sanett,
Zubereitung siehe Etikett) 25 g
Gelatop Eispaste
Kirschblüte 20 g
Pistazien, fein, gehackt 45 g

Dekor

68390 Schaumtraum 50 g
Wasser 25 g
26420 Gelatop Eispaste
Kirschblüte 3 g
Kirschfüllung (s. links) 20 g
41517 Blancoladino 20 g

ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C ⌚ ca. 10 Min.

Mürbteig auf Stärke 3 ausrollen, Kreise mit 7 cm Ø ausstechen und abbacken. Sahne anrühren, die Silikonmulden mit je 25 g befüllen und kurz anfrosten. Für die Kirschfüllung alle Zutaten im schnellen Maschinengang miteinander verrühren, 10 Minuten quellen lassen und erneut aufschlagen. Je 5 g auf die Sahne dressieren und mit der restlichen Sahne auffüllen. Mit den Biskuitkapseln verschließen und durchfrieren.

Für den Überzug Blancoladino mit heißer Sahne übergießen und glatt rühren, Sanettlösung unterrühren und mit Gelatop Eispaste Kirschblüte aromatisieren. Die gefrorenen Törtchen damit überziehen, mit Pistazien absetzen und auf die Mürbteigtaler setzen. Mit getrocknetem Baiser, Kirschfüllung und Blancoladinofäden ausdekorieren.