



GRUSS AUS

AFRIKA

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRB/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
80	50 g	Powerfüllung Pfirsich-Maracuja (32908)

DUNKLE KAPSELN

300	340 g	Spezialmassen Mix (40922)
220	275 g	Wasser
30	35 g	Butter, flüssig
40	48 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
8	10 g	Kuchenaroma (77104)

MOUSSE TYP KAKAO

10	15 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
----	------	--

60	85 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
500	700 g	Sahne, geschlagen, gesüßt

MOUSSE TYP MANGO

30	40 g	Konditoreipaste Mango (29304)
60	80 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
500	680 g	Sahne, geschlagen, gesüßt

DEKORATION

50	50 g	Dekorsahne mit Stabifix F (31904)
20	10 g	Mangowürfel
80	30 g	Pistazien, gehackt Mangoscheiben Johannisbeeren

GLASUR

50	50 g	Wasser
100	95 g	Zucker
100	75 g	Glukosesirup
50	60 g	Kondensmilch
100	90 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett

150	130 g	Kuvertüre, weiß
4	4 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
20	20 g	Konditoreipaste Mango (29304)

ARBEITSWEISE:

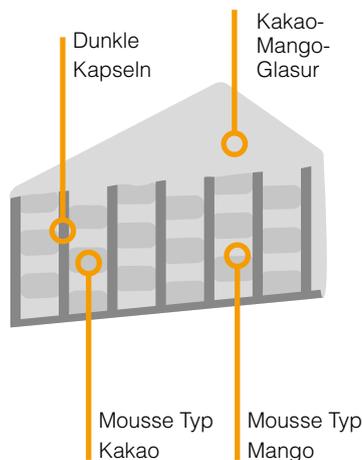
Backtemperatur: ca. 220° C

Backzeit: ca. 7 Min.

Spezialmassen Mix mit Wasser aufschlagen. Flüssige Butter mit **Konditoreipaste Creme de Cacao** und **Ku-**

chenaroma verrühren, untermischen und aufstreichen (8 cm: 32 x 6 cm, 24 cm: 60 x 40 cm). Abbacken. In Streifen schneiden (8 cm: 30 x 5 cm, 24 cm: 60 x 9 cm). Mürbteigboden mit **Powerfüllung Pfirsich-Maracuja** bestreichen. Für die Mousse Typ Kakao: Sanettlösung mit **Konditoreipaste Creme de Cacao** verrühren, gesüßte Sahne unterheben.

Die Mousse Typ Mango auf dieselbe Weise herstellen. Die Mousses abwechselnd dünn auf die Streifen dressieren. Schneckenförmig auf den Mürbteigboden setzen. Mindestens 2 Stunden anfrosten. Mit der Dekorsahne einstreichen. Kurz frosten. Für die Glasur: Wasser, Zucker und Glukosesirup aufkochen, bis 110° C. Kondensmilch, Kuvertüre und Sanettlösung hinzugeben. 400 g (8 cm: 45 g) Glasur mit **Konditoreipaste Mango** aromatisieren und die restliche Glasur mit **Konditoreipaste Creme de Cacao** abschmecken. Die gelbe Glasur mit einem Löffel über die kalte Torte gießen. Etwas gelbe Glasur in dem Löffel lassen und mit der braunen Glasur überspinnen. Vorsichtig über die gelbe Glasur gießen (siehe Foto). Mit Sahne, Pistazien und Früchten ausgarnieren.



Konditoreipaste Mango (29304)

- mit exotisch-vollreifem Fruchtgeschmack
- mit Mangomark
- backfest
- vegan