



GRUSS AUS

KANADA

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

10	1 St.	Mürbteigboden (MELLA-MÜRBI/IREKS) (8 cm bzw. 24 cm Ø), gebacken
100	50 g	Butterkaramell (45118)

BÖDEN

420	715 g	Sacher Mix (40222)
220	360 g	Wasser
120	215 g	Butter
20	30 g	Konditoreipaste Espresso (26704)
30	40 g	Konditoreipaste Creme de Cacao (20406)
80	140 g	Dekor Mini Schoko- späne (08401)

FÜLLUNG

50	80 g	Butterkekse
600	750 g	Schogette (43422)

200	340 g	Butterkaramell (45118)
250	300 g	Schogette (43422)

GLASUR

100	95 g	Zucker
60	55 g	Wasser
6	5 g	Kakaopulver
70	60 g	Kondensmilch
70	60 g	Sanettlösung, Sanett (33066), Zubereitung siehe Etikett
90	80 g	Kuvertüre, dunkel
110	95 g	Topglanz (31018)

MARSHMALLOW

30	15 g	Wasser
20	10 g	Sanett (33066)
70	35 g	Zucker
30	15 g	Dextrose
30	15 g	Wasser
30	15 g	Glukose
2	1 g	Konditoreipaste Vanille BOURBON (21804) Stärke: Puderzucker 1:1

100	40 g	Butterkekse
-----	------	-------------

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 20 Min.

Alle Zutaten für die Böden im langsamen Maschinengang für 4 Minuten verrühren, in Ringe füllen (8 cm: 2 Böden je 45 g; 24 cm: 3 Böden je 500 g) und backen.

Marshmallow: Zucker, Dextrose, Wasser und Glukose aufkochen (bis 122° C). Wasser und **Sanett** in einer Maschine langsam verrühren. Die ab-

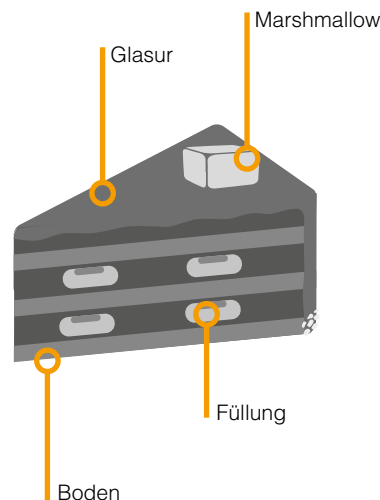
gekühlte Zuckerlösung (ca. 100° C) langsam unterlaufen lassen. **Konditoreipaste Vanille BOURBON** hinzugeben und aufschlagen.

Ein Blech mit der Stärke-Zucker-Mischung bestreuen und die abgekühlte Masse hineinstreichen. Mit der Stärke-Zucker-Mischung bestreuen. Mindestens 4 Stunden ruhen lassen. In Würfel schneiden und luftdicht verpacken.

Mürbteigboden mit **Butterkaramell** bestreichen. Einen Boden auflegen.

Schogette und **Butterkaramell** ringförmig eindressieren, Butterkekse klein brechen und darüberstreuen. Den nächsten Boden auflegen und ebenfalls füllen. Dritten Boden auflegen und kühl stellen. **Schogette** leicht aufschlagen und die Torte damit einstreichen.

Für die Glasur den Zucker mit Wasser und Kakaopulver kochen (bis 105° C). Kondensmilch, Sanettlösung und Kuvertüre hinzugeben. Zum Schluss **Topglanz** vorsichtig unterrühren. Die Torte damit überziehen. Die Marshmallows leicht abflämmen und die Torte ausgarnieren.



Konditoreipaste Espresso (26704)

- mit typischem Espresso-Geschmack
- mit leichter Kakaoabrundung
- backfest
- vegan