



Oraperl (17303)

- fruchtig-frischer, reifer Orangen-geschmack
- aus kalt gepressten Orangenölen
- ausgezeichnete Alternative zu abgeriebener Orangenschale



GRUSS AUS

SPANIEN

ZUTATEN:

10 Törtchen 8 cm Ø oder

1 Torte 24 cm Ø

Ø 8 Ø 24 cm

BODEN UND DECKEL

270	200 g	SandRühr Premium (43113)
180	135 g	Speiseöl
180	135 g	Wasser
180	135 g	Weizenmehl
5	4 g	Oraperl (17303)
10	2 St.	Biskuitkapseln 8 cm bzw. 24 cm

VANILLEMousse

70	110 g	Fond Royal CL Neutral (12466)
90	140 g	Wasser
2	3 g	Vanille PRINCESSE (28006)
340	550 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

SCHOKOLADENMOUSSE

70	55 g	Fond Royal CL Schokolade (12066)
90	70 g	Wasser
340	275 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKORATION

EI-GUSS

45	45 g	Eigelb
95	95 g	Zucker
10	10 g	Creme Tradition (33811)
35	35 g	Wasser
20	15 g	Brauner Zucker
20	30 g	Schokoladino (36818)

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 190° C

Backzeit: ca. 15 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren, in Ringen glatt streichen und abbacken (8 cm: 2 Böden je 40 g; 24 cm: 2 Böden je 300 g).

Fond Royal CL Neutral mit Wasser und **Vanille PRINCESSE** verrühren, geschlagene Sahne unterheben.

Schokoladenmousse herstellen. Sahnetupfen abwechselnd aufdressieren (siehe Abbildung).

Für den Ei-Guss Eigelbe und Zucker warm aufschlagen. **Creme Tradition** mit Wasser verrühren und unter die Eimasse geben. Kurz aufwallen lassen. Den Guss über den Deckel gießen. Mit braunem Zucker bestreuen und abflämmen. Auf die Torte legen. Mit **Schokoladino** ausgarnieren.

