



Konditoreipaste
Creme de Cacao
(20406)

- kräftig-herber Geschmack
 - mit 40 % Kakaopulver
 - vegan



GRUSS AUS

UNGARN

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
Pflirsich-Maracuja
(32908) |

DOBOS-BÖDEN

- | | | |
|-----|-------|-------------------------------------|
| 260 | 470 g | Spezialmassen Mix
(40922) |
| 200 | 325 g | Wasser |
| 1 | 3 g | Trisan (16604) |
| 3 | 8 g | Vanille Europa
(71904) |
| 50 | 95 g | Butter, flüssig |

SCHOKOLADEN-BUTTERCREME

- | | | |
|-----|---------|-------------------------------------|
| 200 | 400 g | Buttercreme Basis
(34611) |
| 500 | 1.000 g | Wasser |
| 500 | 1.000 g | Butter |

- | | | |
|----|-------|--|
| 60 | 120 g | Konditoreipaste
Creme de Cacao
(20406) |
|----|-------|--|

GLASUR

- | | | |
|-----|-------|--|
| 10 | 1 St. | Mürbteigboden
(MELLA-MÜRB/IREKS)
(8 cm bzw. 24 cm Ø),
gebacken
(8 cm in 6 einteilen,
24 cm in 12) |
| 250 | 250 g | Butterkaramell
(45118) |
| 65 | 65 g | Sanettlösung, Sanett
(33066), Zubereitung
siehe Etikett |
| 10 | 50 g | Dekor Schokoklein
(97201) |

ARBEITSWEISE:

Backtemperatur: ca. 210° C

Backzeit: ca. 8 bzw. 6 Min.

Für die Dobos-Böden **Spezialmassen Mix**, Wasser und Aromen im schnellen Maschinengang 5–7- Minuten aufschlagen, flüssige Butter unterheben und 9 Böden à 24 cm Ø bzw. 5 Böden à 8 cm abbacken.

Buttercreme Basis mit Wasser verrühren. Die weiche Butter schaumig schlagen. Die Kaltcreme und **Creme de Cacao** langsam unter die Butter geben und aufschlagen.

Mürbteigboden mit **Powerfüllung Pflirsich-Maracuja** bestreichen, einen Dobos-Boden auflegen. 250 g (8 cm: 25 g) Creme aufstreichen. Nächsten Boden auflegen, Creme aufstreichen, bis 9 Böden (8 cm: 5 Böden) verarbeitet sind. Kühl stellen.

Torte mit restlicher Creme einstreichen und Rosetten aufdressieren.

Butterkaramell mit der warmen Sanettlösung verrühren und über die

Tortenstücke aus Mürbteig gießen. Die erkalteten Stücke an die Rosetten legen.

