



EXOTISCHE FESTTAGSTORTE

ZUTATEN:

1 Torte, Ø 26 cm, 7 cm hoch

GEWÜRZBODEN

- 170 g SandRühr Premium (43113)
- 110 g Weizenmehl
- 110 g Wasser
- 110 g Speiseöl
- 2 g Spekulatius, hell (17825)
- 50 g Spekulatiusbruch

- 150 g Mürbteigboden
(MELLA-MÜRBI/IREKS)
- 30 g Powerfüllung
Pfirsich-Maracuja (32908)

FÜLLUNG

- 25 g Triquell Neutral (32810)
- 20 g Zucker
- 1 g Spekulatius, hell (17825)
- 200 g Abtropfflüssigkeit
- 10 g Konditoreipaste Ananas
(20904)
- 340 g Ananasstücke, Konserve

ANANAS-SAHNE

- 100 g Sanettlösung, Sanett (37866),
Zubereitung siehe Etikett
- 35 g Zucker
- 50 g Konditoreipaste Ananas
(20904)
- 95 g Füllung, püriert
- 780 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

DEKOR

- 150 g Dekorsahne mit Stabifix F
(31904)
- 140 g Topglanz (31018)
- 10 g Konditoreipaste Ananas
(20904)
- 3 g Konditoreipaste
Burgunder-Punsch (21504)
- 30 g Dekor Mandel Crunch
(51806)
- 14 St. Dekor Schoko
Sternschnuppe (08201)
- 14 St. Ananasstücke, Konserve

ARBEITSWEISE:

Temperatur: ca. 190° C · Zeit: ca. 17 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse für 4 Minuten im langsamen Maschinengang verrühren und im Ring abbacken.

Mürbteigboden mit Powerfüllung Pfirsich-Maracuja bestreichen, den erkalteten Boden auflegen, mit einem Ring umstellen. Für die Füllung Triquell Neutral mit Zucker, Spekulatius, hell mischen und mit Abtropfflüssigkeit und Konditoreipaste Ananas verrühren, Ananasstücke unterheben, 95 g der Füllung zur Seite stellen. Zwei Ringe der Füllung auf den Boden dressieren. Für die Ananassahne Sanettlösung, Zucker, Konditoreipaste Ananas und pürierte Füllung verrühren, Sahne unterheben und in den Ring füllen, glatt abstreichen und anfrosten. Ring abnehmen, den Rand mit Dekorsahne einstreichen. Topglanz mit Konditoreipaste Ananas verrühren und die Oberfläche abglänzen, mit Konditoreipaste Burgunder-Punsch marmorieren und ausgarnieren.