



## KUMQUAT

## SCHOKO-SAHNE

### ZUTATEN:

**1 Blech 60 x 20 cm,  
25 Stück (12 x 3,5 cm)**

#### SPEZIALBODEN HELL

370 g **Spezialmassen Mix** (40922)  
220 g Wasser

40 g **Dekor Schokoklein** (97201)

#### GELEE

700 g Orangensaft  
150 g Kumquats, gewürfelt,  
ohne Kerne  
100 g Zucker  
50 g **Konditoreipaste Citrone**  
(20304)  
80 g **Sanett** (37866)  
20 g **Triquell Neutral** (32810)

#### TRÄNKE

115 g Läuterzucker  
5 g **Konditoreipaste Citrone**  
(20304)

*Spannende Geschmackskomposition aus herber Schokolade und erfrischenden Zitrusfrüchten. Der zitronengetränkte Boden mit Schokostücken wird von einem Orangen-Kumquat-Gelee getoppt, verfeinert mit Schoko-Sahne und auffällig ausdekoriert mit Schokoladendekor und frischen Kumquatscheiben.*

#### SCHOKOLADEN-SAHNE

200 g **Fond Royal CL Schokolade**  
(12066)  
250 g Wasser  
1.000 g Sahne, geschlagen,  
ungesüßt

#### DEKOR

1 St. **Dekor Schoko Gitterplatte**  
(92901)  
25 St. Kumquatscheiben  
10 g **Blancoladino** (41518)  
25 St. Pistazien

### ARBEITSWEISE:

**Temperatur: ca. 190° C**

**Zeit: ca. 20 Min.**

**Spezialmassen Mix** und Wasser 5–7 Minuten im schnellen Maschinen-gang aufschlagen. **Dekor Schoko-klein** unter die Spezialmasse ziehen, abbacken. Für den Gelee Orangensaft mit Kumquatwürfeln, Zucker und **Konditoreipaste Citrone** aufkochen und **Sanett** einrühren, in einem mit Folie ausgelegten 60/20er-Blech er-

starrten lassen und auf den getränk-ten Spezialboden legen. Mit **Triquell Neutral** abstauben. **Fond Royal CL Schokolade** mit Wasser verrühren, mit einem Teil der Sahne angleichen und die restliche Sahne unterheben, glatt auf den Boden streichen und für mindestens 3 Stunden kühl stellen. Mit zugeschnittenen **Dekor Schoko Gitterplatten**, Kumquatscheiben und Pistazien ausgarnieren.



#### Konditoreipaste Citrone (20304)

- saftig-saure Geschmacksnote
- Für 100 g Paste werden ca. 98 g Zitronensaft verarbeitet.
- backfest
- vegan