



APFEL-NUSS-TÖRTCHEN

ZUTATEN:

24 Stück, 7 cm Ø

Nuss-Spezialboden (60/40er Blech)

40922 Spezialmassen Mix	370 g
Nussgrieß, geröstet	55 g
15104 Zimtino	2 g
73304 Haselnuss Europa	10 g
Wasser	240 g
Butter, flüssig	35 g

Fruchtkern

37688 Apfelfüllung Spezial	480 g
----------------------------	-------

Haselnuss-Sahne

12608 Fond Royal CL	
Haselnuss	130 g
15104 Zimtino	6 g
Wasser	165 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	660 g

Spiegelüberzug

46310 Füll&Glanz	75 g
Zucker	30 g
Wasser	300 g
49904 Konditoreipaste	
Granatapfel	25 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	70 g

Dekor

90904 Dekor Sterne, Gold	30 g
00701 Dekor Schokoladen Röllchen	12 St.
05501 Marzipan-Rosenblätter, klein	24 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190° C

ca. 11 Min.

Spezialmassen Mix, Nussgrieß, Zimtino, Haselnuss Europa und Wasser 5-7 Minuten im schnellen Maschinengang aufschlagen, flüssige Butter unter die Masse ziehen, bei offenem Zug in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden mit einem 6,5 cm Ø Ring Böden ausstechen.

Je 20 g Apfelfüllung Spezial in Silikonkuppelformen mit 4,5 cm Ø füllen und frieren. Haselnuss-Sahne anrühren und je 40g Sahne pro Kuppel einfüllen, den gefrorenen Fruchtkern einsetzen und mit einem Boden abschließen, danach frieren.

Für den Spiegelüberzug Füll&Glanz mit Zucker mischen, in das Wasser mit Konditoreipaste Granatapfel geben und im schnellen Maschinengang ca. 2 Minuten schlagen. 10 Minuten quellen lassen. Erneut 5 Minuten schlagen bis die Masse homogen ist, danach Sanettlösung unterziehen. Die gefrorenen Kuppeltörtchen auf ein Gitter stellen, überziehen und ausgarnieren.



Einfach glänzend:

Das kaltlösliche Instant-Geleepulver Füll&Glanz (46310) bindet flüssige Lebensmittel zu schmackhaften Füllungen und glanzvollen Überzügen.