



# FÜRST-PÜCKLER-TÖRTCHEN

## ZUTATEN:

35 Stück, oval, ca. 6,5 x 4,0 cm

### Spezialboden (60/40er Blech)

40922 Spezialmassen Mix	440 g
Wasser	265 g

### Schoko-Sahne

12066 Fond Royal CL	
Schokolade	115 g
Wasser	145 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	580 g

### Vanille-Sahne

12466 Fond Royal CL	
Neutral	105 g
22004 Konditoreipaste	
Vanille Morony	3 g
Wasser	135 g

Sahne, geschlagen, ungesüßt	530 g
-----------------------------	-------

### Erdbeer-Sahne

12266 Fond Royal CL	
Erdbeere	120 g
Wasser	150 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	605 g

### Dekor

31904 Dekorsahne mit Stabifix F	100 g
Erdbeeren, frisch	9 St.
31018 Topglanz	30 g
Schokoladendekor	35 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 11 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen und in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden ovale Böden ausstechen. Die ovalen Formen mit Tortenrandfolie auslegen und die Böden einlegen. Die Formen angekippt stellen, so dass die eingefüllte Sahne hinterher schräg verläuft.

Mit je 24 g angerührter Schoko-Sahne, dann je 22 g Vanille-Sahne und zum Schluss mit Erdbeer-Sahne auffüllen und frieren.

Die Törtchen mit Dekorsahne und mit abgeglänzten, geviertelten Erdbeeren sowie Schokodekor nach Bedarf ausganieren.



### So schokoladig:

Unvergleichlicher Schokoladengeschmack gelingt dank Fond Royal CL Schokolade (12066), hergestellt mit hochwertigem Kakao.