



# VALENTINSTÖRTCHEN

## ZUTATEN:

24 Kuppeltörtchen, 7 cm Ø

### Spezialboden (60/40er Blech)

40922 Spezialmassen Mix	400 g
Wasser	245 g
97201 Dekor Schokoklein	50 g

### Fruchtkern

34490 Creme Tradition TK	35 g
Zucker	45 g
Pink Grapefruit Saft	440 g
27820 Konditoreipaste	
Pink Grapefruit	25 g

### Buttermilk-Lemon-Sahne

46620 Fond Royal CL	
Buttermilk-Lemon	150 g
Wasser	240 g
Sahne, geschlagen, ungesüßt	600 g

### Spiegelüberzug

46310 Füll&Glanz	75 g
Zucker	20 g
Milch	375 g
37866 Sanettlösung, Sanett (Zubereitung siehe Etikett)	75 g
27820 Konditoreipaste Pink Grapefruit	5 g

### Deko

97201 Dekor Schokoklein	110 g
19220 Dekor Alles Liebe	24 St.

## ARBEITSWEISE:

ca. 190° C ca. 10 Min.

Spezialmassen Mix und Wasser im schnellen Maschinengang 5-7 Minuten aufschlagen, Dekor Schokoklein unterziehen und in einem 60/40er Blech abbacken. Aus dem ausgekühlten Boden mit einem 6,5 cm Ø Ring Böden ausstechen.

Für den Fruchtkern Creme Tradition TK mit Zucker und etwas Saft verrühren, den restlichen Saft zum Kochen bringen. Das Creme-Zucker-Gemisch unterrühren und erneut aufkochen, mit Konditoreipaste Pink Grapefruit abschmecken. Je 20 g in Silikonkuppelformen mit 4,5 cm Ø füllen und frieren.

Buttermilk Lemon-Sahne anrühren und je 40 g Sahne pro Kuppel einfüllen, den gefrorenen Fruchtkern einsetzen und mit einem Boden abschließen, danach frieren.

Für den Spiegelüberzug Füll&Glanz mit Zucker mischen, in die Milch 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 und überziehen. 50 g des Überzugs mit Konditoreipaste Pink Grapefruit verrühren und die Törtchen damit abspinnen und ausgarnieren.



### Pretty in Pink:

Mit herb-fruchtigem Geschmack und kräftiger pinker Farbe schafft die Konditoreipaste Pink Grapefruit (27820) leuchtende Gebäckvielfalt!