



ORANGEN ECKE

ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, ergibt 30 Stücke 6 x 6 cm

Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS)	740 g
Füllmasse Typ Apfelsine	
46022 Backfüll Variant	750 g
Wasser	450 g
Mandeln, gehackt, geröstet	150 g
Vollei	100 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	70 g
45118 Butterkaramell	300 g
43422 Schogette	800 g
20104 Konditoreipaste Apfelsine	20 g

Dekor

41518 Blancoladino	425 g
Kuvertüre, weiß	425 g
19140 Dekor Mini-Späne, Karamellgeschmack	30 g
08401 Dekor Mini-Schokospäne, dunkel	30 g
08101 Dekor Gelee-Orangenscheiben	30 St.

ARBEITSWEISE:

ca. 190 °C ca. 25 Min.

Mürbteigboden auf 5 mm ausrollen und anbacken. Alle Zutaten der Füllmasse Apfelsine miteinander verrühren, im Blech glatt streichen, für mindestens 20 Minuten quellen lassen und abbacken.

Nach dem Auskühlen Butterkaramell leicht erwärmen und aufstreichen. Schogette auflösen, Konditoreipaste Apfelsine einrühren und ins Blech einfüllen. Nach dem Kühlen in die gewünschte Größe (hier 6 x 6 cm) schneiden, Blancoladino zusammen mit weißer Kuvertüre auflösen, die Gebäcke überziehen und ausgarnieren.

Für mich ist das ein typisches Coffee-Shop-Gebäck. Durch die Karamellschicht und die Schokoladencreme wird das Rezept zum einen saftig und reichhaltig, zum anderen aber auch lange haltbar.
Mathias Döring, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater

