



ROSEN TÖRTCHEN

ZUTATEN:

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

Rührmasse Typ Rose

46022 Backfüll Variant	500 g
40222 Sacher Mix	500 g
Wasser	550 g
Speiseöl	150 g
25320 Konditoreipaste Rose	20 g
Mürbteig (MELLA-MÜRBE/IREKS)	420 g
38708 Powerfüllung Amarena-Kirsch	250 g
Läuterzucker 1:2	150 g
20604 Konditoreipaste Marille	10 g
43422 Schoquette	500 g

Dekor

43422 Schoquette	550 g
41518 Blancoladino	35 g
04601 Dekor Marzipan-Rosen, rot, klein	30 St.
05501 Dekor Marzipan- Rosenblätter, klein	30 St.

ARBEITSWEISE:

🔥 ca. 180 °C

🕒 ca. 35 Min.

Alle Zutaten der Rührmasse Typ Rose miteinander verrühren und für ca. 20 Minuten quellen lassen. Die Rührmasse auf ein gefettetes Blech streichen und abbacken. Mürbteig auf 2,5 mm ausrollen, anbacken. Den Rührboden nach dem Auskühlen halbieren, auf den mit Powerfüllung Amarena-Kirsch bestrichenen Mürbteig legen, tränken und mit Schoquette füllen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Tränke bestreichen. Nach dem Kühlen in die gewünschte Größe (hier 6 x 6 cm) schneiden, mit Schoquette überziehen und mit Blancoladino filieren, ausdekorieren.

Der blumige Geschmack von Rosen harmoniert aus meiner Sicht perfekt mit unserem schokoladigen Sacher Mix. Überzogen und ausdekoriert mit Marzipan-Rosen, entsteht ein edel anmutendes Gebäck.

Burkhardt Preuß, Konditormeister und Dreidoppel Fachberater

