



OsterleckerEi!

- *Fruchtig-frische Gebäckideen zu Ostern*
- **Bezugsquelle Ausstecher:**
www.backfun.de
Tel.: +49(0) 7161 50 60 80

Vanille-Erdbeer Ostertorte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 6 Stück

- _____ 900 g Mürbeteig mit **Mürbella**, gebacken
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1800 g Biskuitroulade, hell mit **Bisquit 100 PLUS**, 3 Stück
- _____ 1200 g **Fructi-Top Erdbeere**

Erdbeer-Sahne

- _____ 200 g **Alaska-express Erdbeer**
- _____ 250 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Erdbeer**
im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Vanille-Sahne

- _____ 240 g **Alaska-express Vanille**
- _____ 300 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

▶ **Alaska-express Vanille**
im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Cristaline Gelb**
- _____ 75 g Dekorzucker

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fructi-Top Erdbeere** diagonal aufdressieren und die Erdbeer-Sahne aufstreichen.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen und mit der Vanille-Sahne zur Schnitte zusammensetzen.
- Die dritte Biskuitroulade in 6 Stücke à 20 x 20 cm schneiden und die Mitte von jedem Stück mit einem Osterei-Ausstecher (15,5 x 10 cm Ø) ausstechen.
- Mit dem Dekorzucker die 20 x 20 cm großen Stücke besieben und auf die Vanille-Sahne auflegen.
- Die Schnitte 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit **Cristaline Gelb** die ausgestochene Fläche auslassen.





Honig-Apfel-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 44 Stück

_____	900 g	Mürbeteig mit Mürbella , gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS , 2 Stück
_____	1200 g	Fructi-Top Apfel

Honig-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Neutral	▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit dem Honig abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, 20 - 25 °C	
_____	120 g	Honig, flüssig	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Grüner Apfel-Sahne

_____	240 g	Alaska-express Apfel	▶ Alaska-express Apfel im Wasser auflösen und die Sahne unterheben. Mit der zweiten Roulade die Schnitte zusammensetzen.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
_____	200 g	Cristaline Schoko	

Dekor

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Konfitüre bestreichen und eine Roulade auflegen.
- Fructi-Top diagonal aufdressieren.
- Die Oberfläche kämmen.
- Ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit Cristaline abglänzen.
- Einteilen und schneiden.

Zitronen-Eierlikör-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm, 44 Stück

_____	900 g	Mürbeteig mit Mürbella , gebacken
_____	200 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS , 2 Stück
_____	1200 g	Fructi-Top Aprikose-Pfirsich

Eierlikör-Sahne

_____	200 g	Alaska-express Neutral	▶ Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit Dessertpaste Eierlikör abschmecken und die Sahne unterheben.
_____	200 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	60 g	Dessertpaste Eierlikör	
_____	1000 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Zitronen-Sahne

_____	240 g	Alaska-express Zitrone	▶ Alaska-express Zitrone im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	300 g	Wasser, ca. 25 °C	
_____	1200 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	

Dekor

_____	150 g	Cristaline Gelb	▶ Cristaline Gelb und Rot mischen.
_____	50 g	Cristaline Rot	
_____	100 g	Garniersahne	
_____	44 St.	Schoko-Dekor Osterei Retro	

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufdressieren und die Eierlikör-Sahne aufstreichen.
- Die zweite Biskuitroulade auflegen und mit der Zitronen-Sahne zur Schnitte zusammensetzen, anschließend kämmen.
- Die Schnitte 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- **Cristaline** aufstreichen und die Schnitte einteilen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

Offizieller
Förderer



MARTIN BRAUN KG

Tillystraße 17-21, 30459 Hannover

www.martinbraun.de, verkauf@martinbraun.de

Fachliche Beratung

Tel. 05 11/41 07 380, Fax 05 11/41 07 389

Bestellung

Tel. 05 11/41 07 333, Fax 05 11/41 07 317

Ein Unternehmen der

MARTIN BRAUN • GRUPPE

Nr. 513