



Tortenlust

Duchesse-Torte

3 Torten, 18 cm Ø; 24 Stück

Duchesse-Böden

500 g	Wasser
50 g	Ovasil
420 g	Zucker
420 g	Haselnüsse, gemahlen
150 g	Brösel
50 g	Butter, flüssig

Schoko-Buttercreme

500 g	Cremonte
750 g	Wasser, ca. 20 °C
650 g	Butter
200 g	Schokoraspeln
80 g	Dessertpaste Rum

Dekor

50 g	Schokobella , flüssig
90 g	Schokoraspeln
30 g	Blütenraspeln weiß

Wasser und **Ovasil** aufschlagen und den Zucker nach und nach dazugeben. Die gemahlene Nüsse, Brösel und flüssige Butter untermelieren.

Cremonte mit Wasser verrühren und mit der Butter im mittleren Maschinengang 10 Minuten aufschlagen. Die Schokoladenkugeln und **Dessertpaste Rum** zum Schluss unterlaufen lassen.

Herstellung

- Die Duchesse-Masse, 12 Stück à 110 g, mit Hilfe eines 18er Ringes auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech aufstreichen und abbacken.
- Aus der restlichen Masse mit einer 15mm-Lochzange 24 kleine Duchesse-Tupfen aufdressieren, ca. 6 - 8 g. Nach dem Backen die Duchesse-Böden mit dem 18er Ring ausstechen.
- Einen Duchesse-Boden mit einem Ring umstellen und mit der Schoko-Buttercreme und den restlichen 3 Duchesse-Böden zur Torte zusammensetzen und kalt stellen.
- Anschließend aus dem Ring schneiden, mit **Schokoraspeln** den Rand dekorieren.
- Mit der restlichen Buttercreme die Torten mit Tupfen ausgarnieren.
- Die kleinen Duchesse halb mit **Schokobella** überziehen und auf die Tupfer setzen.
- In die Mitte die weißen **Blütenraspeln** aufstreuen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: 20 bis 25 Minuten





Orangen-Crème-Brûlée-Traum

1 Blech, 60 x 40 cm; 10 Stück

- 900 g Mürbeteig mit **Mürbella** gebacken, 60 x 40 cm
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 1200 g Biskuitroulade mit **Wienerquisit 100**, hell, 60 x 40 cm, 2 Stück

Schokosahne

- 100 g **Alaska-express Schokolade Feinherb**
- 125 g Wasser, ca. 25 °C
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Crème Brûlée-Orange

- 400 g Wasser, ca. 50 °C
- 400 g Orangensaft, 50 °C
- 50 g **Orangella**
- 1000 g **Crème Brûlée**
- 3250 g Sahne, flüssig

Dekor

- 300 g Himbeeren, frisch
- 10 Stk **Schoko-Twister**

Ein dekoratives Muster auf der oberen Roulade wird durch Aufspritzen von aufgelöstem **Schokobella** auf die noch ungebackene Roulade erreicht. In Abständen von 3 cm dünne Linien längs aufdressieren und mit dem Messerrücken ausziehen.

Alaska-express Schokolade Feinherb im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Das heiße Wasser und den Orangensaft mit **Orangella** vermengen, mit **Crème Brûlée** glatt rühren und mit flüssiger Sahne verrühren. Achtung: Erst anrühren, wenn die Schokotupfer angefroren sind!

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die helle Biskuitroulade auflegen.
- Die Schokosahne tupfenförmig aufdressieren und anfrosten.
- Anschließend die Crème Brûlée-Orange darauf verteilen und die Dekorroulade auflegen.
- Nach dem Absteifen im Kühlschrank (ca. 2 Stunden) in 20 x 12 cm große Stücke schneiden und mit Himbeeren sowie **Schoko-Twister** dekorieren.



Prosecco-Mandarin-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø; 16 Stück

- 160 g 2 Stück, Mürbeteig mit **Mürbella** gebacken
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 120 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 2 Stück
- 120 g Biskuitböden mit **Schoko-Bisquisit 100**, dunkel, 2 Stück
- 150 g Dekorroulade, 2 Stück à 56 x 5 cm (siehe „Herstellung von Dekorrouladen“)

Prosecco-Mandarinensahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Prosecco, 20 °C
- 35 g **Dessertpaste Mandarine**
- 150 g Joghurt
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 150 g Mandarinspalten

Mandarinenglanzgel

- 90 g **Cristaline Neutral**
- 10 g **Dessertpaste Mandarine**

Dekor

- 100 g Mandarinspalten
- 20 g Schokoladenkuvertüre dunkel, feine Streifen

Alaska-express Neutral im Prosecco auflösen, mit **Dessertpaste Mandarine** aromatisieren. Mit dem Joghurt verrühren und die Sahne unterheben.

verrühren

Schoko-Spaghetti herstellen

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen dunklen Biskuitboden auflegen.
- Mit einem geölten und mit Puderzucker besiebten Ring umstellen und die ausgestochene Dekorroulade einlegen.
- Ca. die Hälfte der Prosecco-Mandarinensahne einfüllen, glattstreichen und die Mandarinspalten aufstreuen.
- Mit dem hellen Boden sowie der restlichen Sahne zur Torte zusammensetzen.
- Nach ca. 2 Stunden im Kühlschrank die Torten kurz anfrosten und dünn mit Mandarinenglanzgel abglänzen und die Mandarinspalten aufstreuen.
- Mit den Schoko-Spaghetti ausgarnieren.

Pfirsich-Joghurt-Achteck

2 Torten, 18 cm Ø; 16 Stück

- 130 g 2 Stück, Mürbeteig mit **Mürbella** gebacken
- 40 g Aprikosenkonfitüre
- 90 g Biskuitböden mit **Schoko-Bisquit 100**, dunkel, 2 Stück
- 200 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**
- 140 g Pfirsiche, in 16 Spalten schneiden

Pfirsich-Joghurtsahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 35 g **Dessertpaste Pfirsich**
- 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- 150 g Joghurt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Pfirsich** aromatisieren. Mit dem Joghurt verrühren und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen dunklen Biskuitboden auflegen.
- Mit einer geölten und mit Puderzucker besiebten Achteckform umstellen.
- **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** auf den Boden ringförmig aufdressieren.
- Die Pfirsichspalten unten am Ring einlegen, die Pfirsich-Joghurtsahne einfüllen und glattstreichen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen, kurz anfrosten und dünn mit **Cristaline Gelb** abglänzen.
- Den Rand mit **Schoko-Dekor Moderno** absetzen.
- Mit den Pfirsichspalten, **Dekor-Stäbchen weiß** und Pistaziengrieß ausdekorieren.

Dekor

- 80 g **Cristaline Gelb**
- 140 g Pfirsiche, 16 Spalten, abgeliert
- 16 Stk **Schoko-Dekor Moderno**
- 4 Stk **Dekor-Stäbchen weiß**
- 20 g Pistaziengrieß



Royal-Himbeer-Marc de Champagne-Bombe

2 Eisbombenformen 1 Liter; 12 Stück

- 120 g Mürbeteig mit **Mürbella**
- 30 g Aprikosenkonfitüre
- 20 g Biskuitroulade mit **Bisquit 100 PLUS**, hell, dünn, 2 Stück à 8,5 cm
- 25 g Biskuitroulade mit **Bisquit 100 PLUS**, hell, dünn, 2 Stück à 11 cm
- 35 g Biskuitroulade mit **Bisquit 100 PLUS**, hell, dünn, 2 Stück à 14 cm
- 100 g Marc de Champagner-Tränke mit **Royal Marc de Champagne**
- 50 g Dekorrouladen, rot, 3,5 x 25 cm (siehe „Herstellung von Dekorrouladen“)

Himbeersahne

- 120 g **Alaska-express Neutral**
- 150 g Wasser, ca. 25 °C
- 35 g **Dessertpaste Himbeer**
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- 30 g Himbeeren, frisch
- 100 g Baiserschalen

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen mit **Dessertpaste Himbeer** aromatisieren und die Sahne unterheben.

Aus der Baisermasse Baiserschalen herstellen, trocknen lassen und diese dann durch ein Streuselsieb drücken.

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je eine Biskuitscheibe, 14 cm, auflegen und tränken.
- Die Eisbombenform dünn mit Öl bepinseln und mit Staubzucker aussieben.
- Die Dekorroulade mittig einlegen.
- Mit der Himbeersahne sowie den Biskuitscheiben die Bombenform zusammensetzen, die eingelegten Biskuitrouladen tränken.
- Die Torten 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Aus den Formen lösen und mit den Baiserbröseln absetzen.
- Mit den Himbeeren und 6 Ananasblättern ausdekorieren.





Herstellung von Dekorrouladen



1. Dunkle Rouladenmasse auf die Dekorschablone aufstreichen



2. Die Dekorschablone abziehen und anfrosten.



3. Nun die helle Rouladenmasse aufstreichen und abbacken.



4. Ergebnis: eine dekorative Biskuitroulade.

Erdbeer-Cointreau-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø; 16 Stück

- 160 g 2 Stück, Mürbeteig mit **Mürbella** gebacken
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 120 g Wiener Böden mit **Wienerquisit 100**, hell, dünn 2 Stück
- 120 g Wiener Dekor-Rouladen mit **Wienerquisit 100**, hell, 2 Stück Dekorroulade ausstechen.
- 200 g **Fruchti-Top Erdbeere**

Erdbeer-Cointreau-Sahne

- 110 g **Alaska-express Erdbeer**
- 110 g Wasser, ca. 25 °C
- 60 g **Royal Cointreau**
- 550 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Erdbeer im Wasser auflösen, mit **Royal Cointreau** aromatisieren und die Sahne unterheben.

Dekor

- 100 g **Cristaline Neutral**
- 120 g **Blütenraspeln weiß**
- 100 g Erdbeeren, in Scheiben geschnitten
- 2 Stk Physalis
- 3 Stk **Schoko-Twister**, halbiert
- 2 Stk **Schoko-Dekor Cointreau**

Pina-Colada-Kleintorte



2 Torten, 18 cm Ø; 16 Stück

- 160 g 2 Stück, Mürbeteig mit **Mürbella** gebacken
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden mit **Bisquisit 100 PLUS**, hell, 4 Stück
- 130 g Dekorroulade, 2 Stück à 56 x 3,5 cm (siehe „Herstellung von Dekorrouladen“)

Pina-Colada-Sahne

- 120 g **Alaska-express Ananas**
- 120 g Wasser, ca. 25 °C
- 25 g **Dessertpaste Rum**
- 60 g **Kokoskrone**
- 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Ananas im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Rum** und **Kokoskrone** verrühren und die Sahne unterheben.

Ananasglanzgel

- 90 g **Cristaline Gelb**
- 10 g **Dessertpaste Ananas**

verrühren

Dekor

- 80 g Garniersahne
- 120 g Ananasscheiben, getrocknet, 16 halbe, 16 kleine Ananasblätter

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und helle Biskuitböden auflegen.
- Mit einem geölten und mit Puderzucker besiebten Ring umstellen und die Dekorroulade einlegen.
- Mit dem zweiten Biskuitboden und der Pina-Colada-Sahne zur Torte zusammensetzen.
- 2 Stunden kühl stellen.
- Die Torten kurz anfrosten und mit dem Ananasglanzgel abglänzen.
- Mit Sahnetupfen, getrockneten Ananasscheiben sowie Ananasblättern ausgarnieren.

Tipp

Getrocknete Ananasscheiben

- Die Ananas schälen und in dünne Scheiben schneiden, ca. 3 bis 4 mm. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen und dünn mit Puderzucker besieben.
- Im Ofen bei 80 °C bis 90 °C ca. 3 - 4 Stunden trocknen.
- Nach der Hälfte der Zeit die Ananas wenden und noch einmal mit Puderzucker besieben.

Kirsch-Banane-Dreieck

1 Blech, 60 x 40 cm; 16 Stück

- 900 g Mürbeteig mit **Mürbella** gebacken, 60 x 40 cm
- 200 g Aprikosenkonfitüre
- 600 g Wiener Rouladen mit **Wienerquisit 100**, hell, 60 x 40 cm
- 600 g Biskuitroulade mit **Schoko-Bisquisit 100**, dunkel, 60 x 40 cm
- 900 g **Fruchti-Top Kirsch**

- Kirschsahne
- 200 g **Alaska-express Neutral**
- 220 g Wasser, ca. 25 °C
- 60 g **Dessertpaste Kirsch**
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Bananensahne
- 200 g **Alaska-express Neutral**
- 220 g Wasser, ca. 25 °C
- 60 g **Dessertpaste Banane**
- 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

- Dekor
- 250 g Kirschen, frisch, 32 Stück
- 350 g Bananenscheiben
- 80 Stk **Schoko-Dekor Zebra-Dreieck**
- 180 g weiße Schokolade
- 50 g **Kakao-Dekor Morella Top**

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Kirsch** verrühren und die Sahne unterheben.

Alaska-express Banane im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Banane** verrühren und die Sahne unterheben.



Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und die helle Biskuitroulade auflegen.
- **Fruchti-Top Kirsch** darauf verteilen und die Kirschsahne aufstreichen.
- Die dunkle Biskuitroulade auflegen und die Bananensahne aufstreichen.
- Die Schnitte leicht kämmen und ca. 2 Stunden kühl stellen.
- In Dreiecke schneiden und mit **Kakao-Dekor Morella-Top** leicht absieben.
- Mit den Früchten und Schoko-Dekoren ausgarnieren.

MARTIN BRAUN
Backmittel und Essenzen KG
Postfach 91 13 21
30433 Hannover

Fachliche Beratung:
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389

Bestellung:
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317

Im Internet finden Sie das gesamte
BRAUN-Produkt-Sortiment.
Internet: www.martinbraun.de
E-Mail: info@martinbraun.de



Erdbeer-Cointreau

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und einen Biskuitboden auflegen.
- Mit einem geölten und mit Puderzucker besiebten Ring umstellen.
- Je 2 Ringe **Fructi-Top Erdbeere** eindressieren.
- Die Erdbeer-Cointreau-Sahne einfüllen und glattstreichen.
- Die aus der Dekorroulade ausgestochenen Deckel auflegen und andrücken.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen, kurz anfrosten und dünn mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Den Rand mit den **Blütenraspeln weiß** garnieren und mit den Schoko-Dekoren und Früchten ausgarnieren.

Tipp

Das dekorative Muster auf den Rouladen wird durch Aufspritzen rot eingefärbter Rouladenmasse auf die ungebackene Roulade erreicht.