



Alaska-express à la Griechischer Joghurt

NEU!

- So cremig wie das Original – harmonisch mit feiner Honignote abgerundet!

à la Griechischer Joghurt-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- 160 g Mürbeteig mit **Mürbella** und Butter, 2 Böden, gebacken
- 50 g Aprikosenkonfitüre
- 240 g Biskuitböden, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**, 4 Stück
- 200 g Dekorroulade mit **Sand-frisch & locker**, 2 Stück, 56 x 3,5 cm
- 200 g **Fructi-Top Himbeere**

à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme

- 200 g **Alaska-express à la Griechischer Joghurt**
- 400 g Wasser, ca. 20 °C
- 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Dekor

- 80 g **Cristaline Neutral**
- 15 g **Gourmetpaste Pistazie 30% RSPG SG**, durchgeseibt
- 10 g Pistazien, gehackt

Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

verrühren

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- Mit geölten und mit Puderzucker besiebten Ringen umstellen und die Dekorrouladen einlegen.
- Jeweils zwei Ringe **Fructi-Top Himbeere** eindressieren.
- Mit der à la griechischer Joghurt-Sahnecreme sowie den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen, kurz anfrosten und dünn mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



à la Griechischer Joghurt- Aprikosenschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

Rührmasse		
500 g	Muffin Soft	Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
300 g	Vollei	
250 g	Deli Pflanzenöl	
50 g	Wasser	
500 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich	
à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme		
400 g	Alaska-express à la Griechischer Joghurt	Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
800 g	Wasser, ca. 20 °C	
800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
Dekorgel		
100 g	Cristaline Neutral	verrühren
150 g	Fruchtpüree Aprikose	

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.
- Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Joghurt-Sahnecreme aufstreichen und das Dekorgel einmarmorieren.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C
(=30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten



à la Griechischer Joghurt- Dessertörtchen

1 Dessertförmchen-Verbund Motiv Oval 15; Gesamtstückzahl: 15

100 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS	
225 g	Fruchti-Top Orange	
à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme		
225 g	Alaska-express à la Griechischer Joghurt	Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
450 g	Wasser, ca. 20 °C	
450 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
Dekorgel		
120 g	Cristaline Neutral	verrühren
5 g	Dessertpaste Orange	
40 g	Orange, Zesten	
60 g	Garniersahne	
15 Stk	Schoko-Dekor à la Griechischer Joghurt	

Herstellung

- Die Dessertformen mit Speiseöl auspinseln und mit Staubzucker besieben.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen und die ausgestochenen Biskuitrouladen einlegen.
- Erst **Fruchti-Top Orange**, dann die griechischer Joghurt-Sahnecreme eindressieren und glatt streichen.
- Anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit dem Dekorgel abgelieren und aus den Formen lösen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.



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. 588