



Zum Muttertag:

- *Kommen von Herzen:
Himmlische Muttertags-
Torten – liebevoll dekoriert.*
- *Leicht gemacht –
mit edlen Dekoren.
NEU: Dekorplatten!*

Muttertags-Herz

Betriebsrezept: 4 Herz-Formen, Bezugsquelle Backform siehe Rückseite

- _____ 320 g Mürbeteig, gebacken, 4 Stück
- _____ 80 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 480 g Biskuitböden, hell, 1 cm stark, 8 Stück

Mangosahne

- _____ 300 g **Alaska-express Mango**
- _____ 375 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 1500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Mango
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

- _____ 200 g **Topping Erdbeere**

Dekor

- _____ 100 g **Cristaline Neutral** Mandeln,
_____ 20 g gehackt, geröstet **Schoko-**
- _____ 12 Stück **Dekor Herz Marzipanrosen**
- _____ 4 Stück **rosa Marzipanblätter**
- _____ 8 Stück

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, je einen Biskuitboden auflegen und mit geölten und mit Staubzucker besiebten Herzformen umstellen.
- Mit der Mangosahne und den zweiten Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- **Topping Erdbeere** einmarmorieren. Ca. 1
- Stunde im Kühlschrank absteifen lassen. Die Torten anfrosten und **Cristaline**
- **Neutral** aufstreichen. Die Ränder mit Mandeln absetzen.
- Mit den Dekoren ausgarnieren.
- Die angegebene Rezeptur ist auch
- ausreichend für 4 Torten à 18 cm Ø.

Fachliche Beratung
Tel. 05 11/41 07 380
Fax 05 11/41 07 389

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30459 Hannover
www.martinbraun.de

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



Muttertags-Torte

Betriebsrezept: 6 Torten, 18 cm Ø

_____	480 g	Mürbeteig, gebacken, 6 Stück
_____	120 g	Aprikosenkonfitüre
_____	1200 g	Biskuitböden, hell, 0,5 cm stark, 24 Stück
_____	350 g	Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich
_____	200 g	Amarettotränke

Amaretto-Buttercreme

_____	500 g	Cremonte
_____	750 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	650 g	Butter
_____	180 g	Royal Amaretto

Alle Zutaten ca. 12 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit mit grober Rute aufschlagen, anschließend mit **Royal Amaretto** abschmecken.

Dekor

_____	6 Stück	Dekorplatten, dunkel
_____	50 g	Schokobella
_____	125 g	Cristaline Rot
_____	6 Stück	Streifenschilder Muttertag

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen.
- Mit der Amaretto-Buttercreme und den Biskuitböden zu Torten zusammensetzen (tränken), auf jede Cremeschicht **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** aufspritzen.
- Die Torten einstreichen und mit **Dekorplatten** umstellen.
- Mit **Schokobella** Herzen aufspritzen und mit **Cristaline Rot** auslassen.
- **Streifenschilder Muttertag** auflegen.

**Besonders herzlich:
Schöne Dekore.**



Schoko-Dekor Herz
Art-Nr. 1757101
225 Stück im Karton

Streifenschilder Muttertag
Art-Nr. 1824101
30 Stück im Karton, 4 Motive



Marzipanblätter
Art-Nr. 1858101
120 Stück im Karton

Marzipanrosen, rosa
Art-Nr. 1855101
12 Stück im Karton



Bezugsquelle
Backform „Herz“:
Hugo Klein
Blechwarenfabrikation
Häspelerstr. 8
88433 Schemmerhofen
Tel. 0 73 56 / 23 06
Fax 0 73 56 / 26 82

Dekorplatten, dunkel
Art-Nr. 1814801
12 Platten à 9 x 28 cm im Karton,
3 Motive,
Platten beliebig zu stückeln

