



- *Klassiker ganz neu:*
Verführerische Käse-Sahne-Kreationen mit dem fruchtigen Pepp sonnen-gereifter Aprikosen!
- *Einfach himmlisch*
mit **Alaska-express!**

Alaska-express Käse-Sahne Aprikose

Käse-Sahne Aprikose-Törtchen

Betriebsrezept: 2 Dessertförmchen-Verbund à 15 Stück, Motiv Oval

_____ 225 g Biskuitroulade, hell

Käse-Sahne Aprikose

_____ 500 g **Alaska-express**
Käse-Sahne Aprikose

_____ 1000 g Wasser, ca. 20 °C

_____ 1000 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express
Käse-Sahne Aprikose
im Wasser auflösen und
die Sahne unterheben.

Dekor

_____ 250 g **Cristaline Gelb**

_____ 100 g Garniersahne

_____ 200 g Aprikosen, gefächert, abgeliert

_____ 30 Stück **Schoko-Dekor**
Käse-Sahne Aprikose

Herstellung

- Die Dessertformen ölen, mit Staubzucker besieben und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen.
- Die ausgestochenen Biskuitrouladen einlegen, Käse-Sahne Aprikose eindressieren und glattstreichen.
- Die Törtchen ca. 2 Stunden absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen mit **Cristaline Gelb** bestreichen und aus den Formen lösen.
- Mit der Garniersahne, den abgelierten Aprikosen und dem **Schoko-Dekor Käse-Sahne Aprikose** ausgarnieren.

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

Nr. 466



Käse-Sahne Aprikose-Schnitte

Betriebsrezept: 1 Blech, 60 x 40 cm

- _____ 900 g Mürbeteig, gebacken
- _____ 200 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 1200 g Biskuitroulade, hell, 2 Stück
- _____ 1250 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**

Käse-Sahne Aprikose

- _____ 600 g **Alaska-express Käse-Sahne Aprikose**
- _____ 1200 g Wasser, ca. 20 °C
- _____ 1200 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Käse-Sahne Aprikose
im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 150 g **Cristaline Gelb**
- _____ 48 Stück **Schoko-Dekor Käse-Sahne Aprikose**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und eine Biskuitroulade auflegen.
- **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufspritzen, mit der Käse-Sahne Aprikose und der zweiten Biskuitroulade zur Schnitte zusammensetzen (die Oberfläche mit einer Palette aufrauen).
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen einteilen und schneiden, mit **Cristaline Gelb**, Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Käse-Sahne Aprikose** ausgarnieren.

Immer erste Sahne:



Alaska-express Käse-Sahne Aprikose
1 kg-Beutel
Art.-Nr. 1601301

Unterstreicht den Genuss:



Schoko-Dekor Käse-Sahne Aprikose
240 Stück im Karton
Art.-Nr. 1716601

