



NEU!

- *Feinste Kombination von mildem Joghurt und sonnengereiften Kirschen.*

Alaska-express Joghurt-Kirsch

Joghurt-Kirsch-Sahneschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; 22 Stück

_____	600 g	<u>Rührmasse</u>
_____	300 g	Sand BASIC
_____	350 g	Speiseöl
_____		Eier
_____	600 g	Fruchti-Top Kirsch
_____	375 g	<u>Joghurt-Kirsch-Sahne</u>
_____		Alaska-express Joghurt-Kirsch
_____	750 g	Wasser, ca. 20 °C
_____	750 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt
_____	250 g	Variegò Amarena
_____	200 g	<u>Dekor</u>
_____		Cristaline Neutral

2 bis 3 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

Alaska-express Joghurt-Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

Herstellung

- Die Rührmasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes oder gefettetes und schwach bemehltes Blech aufstreichen.
- **Fruchti-Top Kirsch** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Erkalten die Joghurt-Kirsch-Sahne aufstreichen und mit **Variegò Amarena** einmarmorieren.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Schnitte anfrosten und **Cristaline Neutral** aufstreichen.
- Anschließend einteilen und schneiden.

Backtechnik

- Backzeit: 30-35 Minuten
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur)





Fantasia-Joghurt-Kirschtörtchen

1 Fantasia-Formenverbund, 24 Stück

125 g	Biskuitroulade, hell mit Bisquit 100 PLUS	24 Stück, 7 cm Ø, ausstechen.
<u>Joghurt-Kirsch-Sahne</u>		
250 g	Alaska-express Joghurt-Kirsch	Alaska-express Joghurt-Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
500 g	Wasser, ca. 20 °C	
500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
500 g	Fructi-Top Kirsch	
<u>Dekor</u>		
150 g	Mohrenglanz Zartbitter	
50 g	Cristaline Rot	
125 g	Garniersahne	
24 Stk.	Schoko-Dekor Joghurt-Kirsch	

Herstellung

- Mit einem Spritzbeutel die Joghurt-Kirsch-Sahne einfüllen, je einen Tupfen **Fructi-Top Kirsch** eindressieren, je eine Biskuitroulade auflegen und leicht andrücken.
- Die Törtchen ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Törtchen gut anfrosten, danach aus der Form lösen.
- Mit **Mohrenglanz** absetzen und mit **Cristaline Rot** auslassen.
- Mit der Garniersahne und dem **Schoko-Dekor Joghurt-Kirsch** ausgarnieren.

Joghurt-Kirsch-Kuppeltorte

1 Kuppelform, 26 cm Ø; 16 Stück

_____	160 g	Mürbeteig mit Mürbella , 1 Stück, gebacken	
_____	40 g	Johannisbeerkonfitüre	
_____	120 g	Biskuitböden, dunkel mit Schoko-Bisquit 100 , 1 Stück, 26 cm Ø	
_____	60 g	Biskuitböden, dunkel mit Schoko-Bisquit 100 , 1 Stück, 18 cm Ø	
		<u>Joghurt-Kirsch-Sahne</u>	
_____	250 g	Alaska-express Joghurt-Kirsch	Alaska-express Joghurt-Kirsch im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	500 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	500 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekor</u>	
_____	250 g	Cristaline Neutral	
_____	60 g	Blütenraspeln, weiß	
_____	10 g	Garniersahne	
_____	1 Stk.	Kirsche, abgeliert	

Herstellung

- Die Kuppelform dünn mit Speiseöl einölen und mit Staubzucker austauben.
- Mürbeteigboden mit Johannisbeerkonfitüre bestreichen und einen Biskuitboden (26 cm Ø) auflegen.
- Mit der Joghurt-Kirsch-Sahne und dem Biskuitboden (18 cm Ø) zu einer Torte zusammensetzen.
- Zum Schluss den vorbereiteten Mürbeteigboden auflegen.
- Die Torte 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Nach dem Absteifen die Torte stürzen und mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Mit **Blütenraspeln, weiß**, Garniersahne und der Kirsche ausgarnieren.



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
verkauf@martinbraun.de

MARTIN BRAUN KG
Tillystraße 17-21
30456 Hannover
www.martinbraun.de

Nr. 511