



- *Einfach verlockend: mit hocharomatischer Kirschfüllung und zartem Baiser*
- **Sand BASIC** macht's möglich!

Kirsch-Baisertorten

Betriebsrezept: 5 Torten, 26 cm Ø, 5 cm hoch

_____	1000 g	Mürbeteig mit Mürbella	auf 3 mm ausrollen und 5 Böden ausstechen
		<u>Sandmasse</u>	
_____	1000 g	Sand BASIC	2 bis 3 Minuten ▶ mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.
_____	650 g	Eier	
_____	500 g	Speiseöl	
		<u>Kirschfüllung</u>	
_____	3500 g	Fruchti-Top Kirsch	
		<u>Baiser</u>	
_____	750 g	Wasser	▶ Wasser und Ovasil verrühren, Zucker nach und nach zugeben und aufschlagen.
_____	90 g	Ovasil	
_____	900 g	Zucker	
_____	450 g	Zucker	zum Schluss unterrühren
_____	250 g	Mandeln, gehobelt	

Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Ringen umstellen, die Sandmasse einfüllen und glattstreichen.
- **Fruchti-Top Kirsch** spiralförmig auf die Sandmasse dressieren und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 180 °C (= 50 °C unter Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 50 Minuten
- Die ausgekühlten Torten mit Baiser dünn einstreichen, mit Mandeln absetzen, einteilen und mit einer 12er Lochtülle oder 10er Sterntülle ausgarnieren und abflämmen.
- Backtemperatur: ca. 230 °C (= Brötchenbacktemperatur)
Backzeit: ca. 15 Minuten

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

BRAUN

Nr. 419