



*Zwei der schönsten Aromen-Rezepte aus den letzten 80 Jahren mit **Sizilia**, **Limone** und **Dessertpaste Eierlikör***

Das Beste aus 80 Jahren Martin Braun!

Zitronen-Toast-Kuchen

Betriebsrezept: 4 Toast-Kastenformen

Zitronen-Sandmasse

_____	2100 g	Sand-frisch & locker
_____	950 g	Butter oder Backmargarine
_____	950 g	Eier
_____	50 g	Sizilia

3 bis 4 Minuten mit grober Rute im mittleren Maschinengang rühren.

Dekor

_____	200 g	Butter, flüssig
_____	400 g	Zucker
_____	10 g	Limone

vermischen

Herstellung

- Die Toastbrot-Formen fetten und mit Mehl ausstauben.
- Je Form 1000 g Masse einfüllen und die Formen verschließen.
- Abbacken.
- Nach dem Backen aus den Formen stürzen.
- Mit flüssiger Butter einstreichen und in Limonen-Zucker wälzen.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: ca. 60 Minuten



Heidelbeer-Eierlikör-Torte

Betriebsrezept: 1 Tortenring, 26 cm Ø, 6 cm hoch; 16 Stück

- _____ 160 g Mürbeteig, 1 Boden, gebacken
- _____ 50 g Aprikosenkonfitüre
- _____ 500 g Nousinoböden, 2 Böden, 1 cm stark
siehe Grundrezept
- _____ 300 g Heidelbeerfüllung
siehe Grundrezept

Eierlikör-Sahne

- _____ 140 g **Alaska-express Neutral**
- _____ 140 g Wasser, ca. 25 °C
- _____ 50 g **Dessertpaste Eierlikör**
- _____ 700 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express Neutral im Wasser auflösen, mit **Dessertpaste Eierlikör** abschmecken und die Sahne unterheben.

Dekor

- _____ 120 g Heidelbeeren
- _____ 80 g Garniersahne
- _____ 20 g **Dessertpaste Eierlikör**
- _____ 20 g **Cristaline Neutral**
- _____ 25 g **Schoko-Pailletten**

Herstellung

- Den Mürbeteigboden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und mit einem geölten und mit Staubzucker besiebteten Tortenring umstellen.
- Einen Nousinoboden auflegen und zwei Ringe Heidelbeerfüllung aufdressieren.
- Mit der Eierlikörsahne und dem zweiten Nousinoboden zur Torte zusammensetzen.
- Die Heidelbeeren aufstreuen, leicht andrücken.
- Die Torte ca. 1 Std. im Kühlschrank absteifen lassen.
- Die Heidelbeeren dünn mit **Cristaline Neutral** abtupfen und mit der Garniersahne Tupfen aufdressieren.
- Mit **Dessertpaste Eierlikör** dünn überspinnen und den Rand mit **Schoko-Pailletten** absetzen.

Grundrezept: Heidelbeerfüllung

Betriebsrezept:

- _____ 1000 g Heidelbeeren, TK
- _____ 500 g Wasser, heiß
- _____ 150 g **Kabi**
- _____ 200 g Zucker

Die Heidelbeeren mit dem Wasser übergießen. Den Saft ablaufen lassen.

Kabi und Zucker mischen und den Saft abbinden. Die Früchte unterziehen.

Grundrezept: Nousinoböden

Betriebsrezept: 2 Tortenringe, 26 cm Ø

- _____ 1400 g **Nousino**
- _____ 700 g Eier
- _____ 100 g Wasser

ca. 6 Minuten mit grober Rute im schnellen Maschinengang aufschlagen.

Herstellung

- Die Masse in Ringe füllen und abbacken.
- Backtemperatur: ca. 190 °C (= 40 °C unter Brötchenbacktemperatur), fallend auf 180 °C
- Backzeit: 45–50 Minuten



Fachliche Beratung
Tel. (0511) 41 07 380
Fax (0511) 41 07 389

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

Bestellung
Tel. (0511) 41 07 333
Fax (0511) 41 07 317
verkauf@martinbraun.de

Nr. 509