



KONDITIONE



**NEU!**

- So cremig wie das Original – harmonisch mit feiner Honignote abgerundet!

## Alaska-express à la Griechischer Joghurt

### à la Griechischer Joghurt-Kleintorte

2 Torten, 18 cm Ø, 6 cm hoch; Gesamtstückzahl: 16

- \_\_\_\_\_ 160 g Mürbeteig mit **Mürbella** und Butter, 2 Böden, gebacken
- \_\_\_\_\_ 50 g Aprikosenkonfitüre
- \_\_\_\_\_ 240 g Biskuitböden, hell mit **Bisquisit 100 PLUS**, 4 Stück
- \_\_\_\_\_ 200 g Dekorroulade mit **Sand-frisch & locker**, 2 Stück, 56 x 3,5 cm
- \_\_\_\_\_ 200 g **Fruchti-Top Himbeere**

#### à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme

- \_\_\_\_\_ 200 g **Alaska-express à la Griechischer Joghurt**
- \_\_\_\_\_ 400 g Wasser, ca. 20 °C
- \_\_\_\_\_ 400 g Sahne, geschlagen, ungesüßt

Alaska-express à la Griechischer Joghurt im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

#### Dekor

- \_\_\_\_\_ 80 g **Cristaline Neutral**
  - \_\_\_\_\_ 10 g **Dessertpaste Mandel-Pistazie**, durchgeseibt
  - \_\_\_\_\_ 10 g Pistazien, gehackt
- verrühren

#### Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit Aprikosenkonfitüre bestreichen und je einen Biskuitboden auflegen.
- Mit geölten und mit Puderzucker besiebten Ringen umstellen und die Dekorrouladen einlegen.
- Jeweils zwei Ringe **Fruchti-Top Himbeer** eindressieren.
- Mit der à la griechischer Joghurt-Sahnecreme sowie den restlichen Biskuitböden zu Torten zusammensetzen.
- Die Torten ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen, kurz anfrosten und dünn mit **Cristaline Neutral** abglänzen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.





## à la Griechischer Joghurt- Aprikosenschnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 22

		<u>Rührmasse</u>	
_____	500 g	<b>Muffin Soft</b>	} Alle Zutaten im mittleren Maschinengang mit grober Rute ca. 3 Minuten glatt rühren.
_____	300 g	Vollei	
_____	250 g	<b>Deli Pflanzenöl</b>	
_____	50 g	Wasser	
_____	500 g	<b>Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich</b>	
		<u>à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme</u>	
_____	400 g	<b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b>	} <b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	800 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	800 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekorgel</u>	
_____	100 g	<b>Cristaline Neutral</b>	} verrühren
_____	150 g	<b>Fruchtpüree Aprikose</b>	

### Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes und leicht bemehltes Blech streichen.
- **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** diagonal aufdressieren und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Joghurt-Sahnecreme aufstreichen und das Dekorgel einmarmorieren.
- Die Schnitte ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C (=30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 25 - 30 Minuten

## à la Griechischer Joghurt- Dessertörtchen

1 Dessertförmchen-Verbund Motiv Oval 15; Gesamtstückzahl: 15

_____	100 g	Biskuitroulade, hell mit <b>Bisquit 100 PLUS</b>	
_____	225 g	<b>Fruchti-Top Orange</b>	
		<u>à la Griechischer Joghurt-Sahnecreme</u>	
_____	225 g	<b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b>	} <b>Alaska-express à la Griechischer Joghurt</b> im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
_____	450 g	Wasser, ca. 20 °C	
_____	450 g	Sahne, geschlagen, ungesüßt	
		<u>Dekorgel</u>	
_____	120 g	<b>Cristaline Neutral</b>	} verrühren
_____	5 g	<b>Dessertpaste Orange</b>	
_____	40 g	Orange, Zesten	
_____	60 g	Garniersahne	
_____	15 Stk	<b>Schoko-Dekor à la Griechischer Joghurt</b>	

### Herstellung

- Die Dessertformen mit Speiseöl auspinseln und mit Staubzucker besieben.
- Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech stellen und die ausgestochenen Biskuitrouladen einlegen.
- Erst **Fruchti-Top Orange**, dann die griechischer Joghurt-Sahnecreme eindressieren und glatt streichen.
- Anschließend ca. 2 Stunden im Kühlschrank absteifen lassen.
- Mit dem Dekorgel abgelieren und aus den Formen lösen.
- Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.