

Karácsonyi áfonyatorta

Recept 120 szelethez



Kevert tészta

..... 1000 g	Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttészta alappor
..... 400 g	Tej (1,5%-os)
..... 200 g	Tojáslé teljes
..... 180 g	Étolaj

Kakaós piskóta

..... 240 g	Tojáslé teljes
..... 120 g	Kristálycukor
..... 150 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
..... 40 g	Víz
..... 20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
..... 10 g	Dr. Oetker Sütőpor
..... 25 g	Kakaópor
..... 1500 g	BRAUN Kranfil's Fehércsokoládé ízű krémtöltelék hántolt ostyával

Joghurt-áfonya krém

..... 1050 g	BRAUN Alaska-express Joghurt-áfonya Fond
..... 2100 g	Víz
..... 1050 g	Állati tejszín
..... 1050 g	BRAUN MB-Top (növényi habalap)

Áfonyaszelé

..... 800 g	BRAUN Le Gourmet Áfonya gyümölcspüré
..... 200 g	Víz
..... 400 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál

Díszítés

..... 1200 g	BRAUN Cristaline (kész hidegzselé)
..... 10 g	BRAUN Krokella dekorációs szóróanyag (világos)

Termékelkészítés

- ▶ A kakaós piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 10 darab 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle és 180-200 C fokon készre sütjük.
- ▶ Az édesfűszeres piskóta összetevőit elkeverjük majd 10 darab karikába adagolva 180-200 C fokon készre sütjük.
- ▶ A kakaós piskóta lapokat tortakarikába helyezük majd rá-adagoljuk a 40 C fokra melegített Fehér csokoládés Kranfil's-t és rátesszük az édes fűszeres lapokat.
- ▶ A joghurtos áfonyakrémhez a fondot a vízzel elkeverjük, majd hozzákeverjük a felvert tejszínhabot és a krémmel megtöltjük a formákat.
- ▶ A tortákat a krém kötéséig a hűtőben állni hagyjuk, az áfonyapürét a vízzel és a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrállal elkeverjük, majd rákenjük a megkötött krém tetejére.
- ▶ A tortákat 10 percig hűtőben állni hagyjuk.
- ▶ Az áfonyaszelé kötése után Cristaline-nal lekenjük.
- ▶ A torta oldalát Krokellával díszítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, DIÓFÉLÉK