

Sonnentörtchen mit MANDELFÜLLUNG

KOMPLET MANDELFÜLLUNG

MÜRBETEIG TORTELETTS 85 144 STK.	728 g
Gesamt	728 g
Füllung	
MANDELFÜLLUNG	1.000 g
Vollei	200 g
Weizenmehl, Type 550	100 g
Butter, flüssig	150 g
Wasser	400 g
Gesamt Füllung	1.850 g
Füllung	
GOURMET KÄSEKUCHEN, Käsemasse, Grundrezept	520 g
Gesamt Füllung	520 g
Dekor	
KIDDY GEL APRIKOSE, Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept	130 g
Gesamt Dekor	130 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der MANDELFÜLLUNG zusammen anrühren und die Masse ca. 10 Minuten quellen lassen.

Danach mit einer Lochtülle (Ø 12 mm) ringförmig in die Torteletts eindressieren.

Einwaage MANDELFÜLLUNG:

Die GOURMET- KÄSEKUCHEN - Masse lt. Grundrezeptur herstellen, auf die MANDELFÜLLUNG aufdressieren abbacken.



Einwaage:

Backtemperatur:

Backzeit:

Nach dem Erkalten mit KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen.

Besonderer Hinweis:

Die Mandel - Quarktörtchen können vor oder nach dem Backen auch mit Obst belegt werden.

