

Sachertorte, mit CHOQUIT, 3 Stk.

KOMPLET CHOQUIT

Basismasse

CHOQUIT	1.000 g
Vollei	1.100 g
Butter, weich	430 g
Kuvertüre, dunkel	300 g
Marzipanrohmasse 0	300 g
Gesamt Basismasse	3.130 g

Füllung

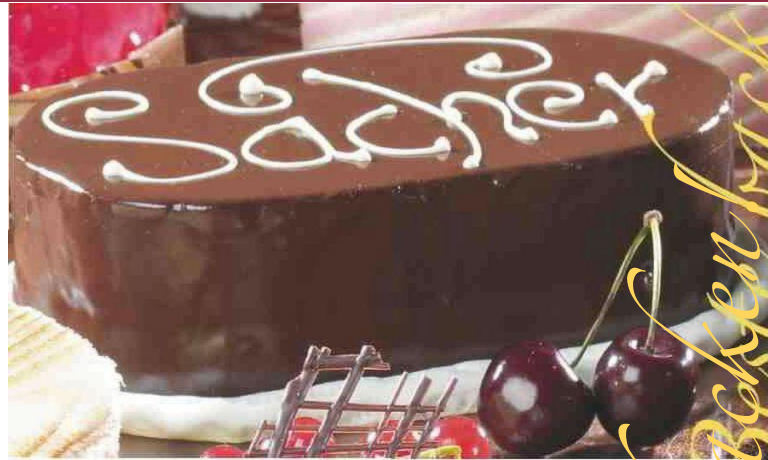
Aprikosenkonfitüre	400 g
Gesamt Füllung	400 g

Zum Bestreichen

Aprikosenkonfitüre	200 g
Gesamt Zum Bestreichen	200 g

zum Überziehen

Kuvertüre, dunkel	600 g
MAGIC FONDANT	600 g
Wasser	100 g
Gesamt zum Überziehen	1.300 g



Aus Gutem das Beste backen!



Sachertorte, mit CHOQUIT, 3 Stk.

KOMPLET CHOQUIT

Verarbeitung:

Die temperierte Butter mit der flüssigen Kuvertüre kurz verrühren. Den Marzipan mit einem Teil des Vollei glattarbeiten und alle Zutaten dann zusammen im All - In - Verfahren aufschlagen. Danach in vorbereitete Ringe (Ø 26 cm, 6 cm hoch) einfüllen, glattstreichen und abbacken.

Aufschlagzeit:

Einwaage:

Backtemperatur:

Backzeit:

Die Böden ca. 20 Minuten nach dem backen stürzen.

Danach die gut ausgekühlten Böden einmal aufschneiden und mit der Aprikosenkonfitüre dünn füllen.

Zum Schluss mit Aprikosenkonfitüre einstreichen.

Aprikosenkonfitüre Füllung:

Aprikosenkonfitüre z. Einstreichen:

Für den Überzug wird die Kuvertüre und der Fondant zu gleichen teilen erwärmt und mit Wasser verdünnt, bis eine kuvertüreähnliche Konsistenz entstanden ist.

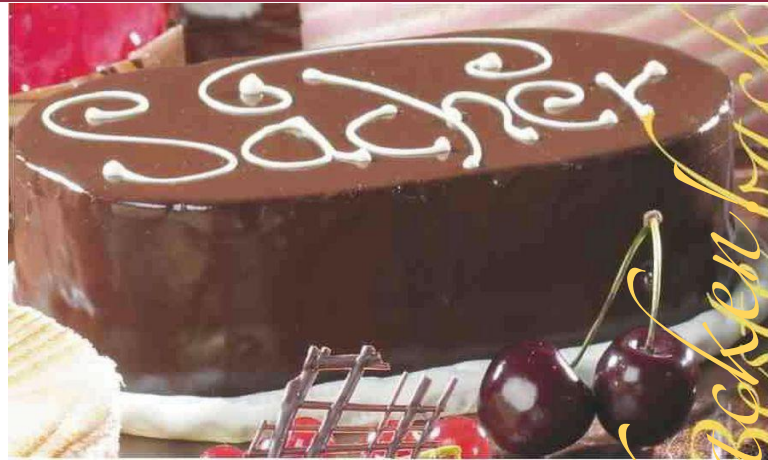
Mit dieser Schokoladen - Zuckerglasur wird die Torte gleichmäßig überzogen.

Einwaage Überzug:

Besonderer Hinweis:

Die Aufschlagzeit darf 3 Minuten nicht übersteigen.

Es darf nicht mit Fettglasur gearbeitet werden, da das Rezept sonst nicht als "Sachertorte" bezeichnet werden kann.



Aus Gutem das Beste backen!



info@komplet.com
www.komplet.com