

# Cappuccino Törtchen mit GOURMET FÜLLCREME

## KOMPLET GOURMET FÜLLCREME

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| MÜRBETEIG TORTELETTS 95 120 STK. | 26 g |
| KIDDY CHOCO                      | 50 g |
| Gesamt                           | 76 g |

### Cremeauflage

|                     |         |
|---------------------|---------|
| GOURMET FÜLLCREME   | 600 g   |
| Wasser              | 1.500 g |
| Vanille, Aroma      | 1 g     |
| Gesamt Cremeauflage | 2.101 g |

### Zum Unterheben

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Cappuccinopaste       | 40 g |
| Gesamt Zum Unterheben | 40 g |

### Fruchtfüllung

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Preiselbeermarmelade | 650 g |
| Gesamt Fruchtfüllung | 650 g |

### zum Überziehen

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| KIDDY CHOCO           | 750 g |
| Gesamt zum Überziehen | 750 g |

### Zum Aufstreuen

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Kuvertüre, weiß, geraspelt | 60 g |
| Gesamt Zum Aufstreuen      | 60 g |

### Verarbeitung:

Die MÜRBETEIG TORTLETTS 9,5 cm mit flüssigem KIDDY CHOCO ausstreichen.

In die Mitte der Torteletts etwas Preiselbeer-Marmelade einfüllen.

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.



Aufschlagzeit: ca. 4 Minuten

Ca. 700 g der hellen Creme extra stellen und unter die restliche Creme (ca. 1400 g) die Cappuccino-Paste kurz unterrühren.

Die Cappuccino-Creme ringförmig um die Marmelade spritzen.

Die restliche helle Creme in Form einer Rosette oben auf die Cappuccinocreme dressieren und die Törtchen kühlen.

Einwaage Marmelade: ca. 25 g pro Stk.

Einwaage Cappuccino-Creme: ca. 55 g pro Stk.

Einwaage helle Creme: ca. 25 g pro Stk.

Anschließend mit flüssiger KIDDY CHOCO-Glasur überziehen / tauchen und mit weißen Kuvertürespänen dekorieren.

*Aus Gutem das Beste backen!*



info@komplet.com  
www.komplet.com