

# Schoko-Kokos-Torte, 6 Tortenringe 140x50 mm mit DANE CHOCO RÜHR

KOMPLET DANE CHOCO RÜHR.

## Basismasse

|                   |         |
|-------------------|---------|
| DANE CHOCO RÜHR   | 1.000 g |
| Vollei            | 300 g   |
| Wasser            | 200 g   |
| Speiseöl          | 350 g   |
| Gesamt Basismasse | 1.850 g |

## Füllung

|                    |       |
|--------------------|-------|
| Aprikosenkonfitüre | 360 g |
| Gesamt Füllung     | 360 g |

## Cremeauflage

|                      |       |
|----------------------|-------|
| GOURMET FÜLLCREME    | 240 g |
| Wasser               | 600 g |
| KOKOSMAKRONEN 2X5 KG | 66 g  |
| Gesamt Cremeauflage  | 906 g |

## Dekor

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| KIDDY GEL APRIKOSE,<br>Aprikosen-Geleeguß, Grundrezept | 360 g |
| Kokosflocken, abgeröstet                               | 30 g  |
| Gesamt Dekor                                           | 390 g |



*Beste backen.*  
*Aus Gutem das*



info@komplet.com  
www.komplet.com

# Schoko-Kokos-Torte, 6 Tortenringe 140x50 mm mit DANE CHOCO RÜHR

## KOMPLET DANE CHOCO RÜHR

### Verarbeitung:

Alle Zutaten der Basismasse mit dem groben Besen oder Flachteigschläger im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Die Masse in die TORTENRINGE (140 x 50 mm) einfüllen und abbacken.

Einwaage Basismasse: ca. 300 g pro Stück

Backtemperatur: ca. 180 - 190° C

Backzeit: ca. 35 - 40 Minuten

Nach dem Erkalten die Böden einmal mittig durchschneiden und mit der Aprikosenkonfitüre füllen.

Einwaage Aprikosenkonfitüre: ca. 60 g pro Stück

Danach mit Geleeguß aus KIDDY GEL APRIKOSE (s. Grundrezept) abglänzen und mit den gerösteten Kokosflocken absetzen.

Einwaage Geleeguß: ca. 60 g pro Stück

Einwaage Kokosflocken: ca. 5 g pro Stück

Alle Zutaten der Cremeauflage mit dem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und punktförmig mit einem Dressierbeutel (Lochtülle) aufdressieren.



Danach mit den restlichen gerösteten Kokosflocken bestreuen.

Aufschlagzeit: ca. 3 Minuten

Einwaage Cremeauflage: ca. 150 g pro Stück

Einwaage Kokosflocken: ca. 5 g pro Stück

