

Black & White Torte, Ø 26 cm mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40
Basismasse

CHOCO GOURMET	335 g
Vollei	200 g
Wasser	65 g
Gesamt Basismasse	600 g

Cremefüllung

VOLUCREME	400 g
Wasser	800 g
Zucker	160 g
Gesamt Cremefüllung	1.360 g

Dekor

KIDDY CHOCO	150 g
Gesamt Dekor	150 g

Verarbeitung:

Alle Zutaten der Masse mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen, in einen Tortenring (Ø 26 cm) einfüllen und abbacken.

Aufschlagzeit: ca. 8 - 10 Minuten

Einwaage Masse: ca. 600 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Den gebackenen hohen dunklen Biskuitboden 4 mal aufschneiden, so dass 5 Biskuitscheiben zur Verfügung stehen.

Alle Zutaten der Cremefüllung mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten



Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring stellen, die Cremefüllung auftragen und mit dem nächsten Biskuitboden abdecken.

Dies solange wiederholen, bis alle Biskuitscheiben verarbeitet sind. Den fertigen Tortenkörper kühlen.

Einwaage Cremefüllung: 5 x ca. 250 g

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Nach dem Erkalten die Torte aus dem Ring lösen und mit der Cremefüllung einstreichen. Anschließend mit KIDDY CHOCO überspinnen und mit der restlichen Cremefüllung garnieren.

Einwaage Dekor: ca. 150 g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

