

Schoko-Waldfrucht 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 | 200 g |
| Wasser | 400 g |
| Gesamt Cremefüllung | 600 g |

zum Unterrühren

| | |
|-------------------------------|--------------|
| KIDDY CHOCO | 100 g |
| Gesamt zum Unterrühren | 100 g |

Fruchtfüllung

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Waldfrüchte / Beerenteller, gefroren | 600 g |
| Zucker | 70 g |
| Zitronensaft | 50 g |
| SAFTBINDER SPEZIAL | 30 g |
| Gesamt Fruchtfüllung | 750 g |

Dekor

| | |
|---------------------|--------------|
| KIDDY CHOCO | 200 g |
| Gesamt Dekor | 200 g |



Aus Gutem das Beste backen!



Schoko-Waldfrucht Torte, Ø 26 cm mit VOLUCREME

KOMPLET JOGOSOFT 40

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: ca. 600 g pro Stk.

Backtemperatur: ca. 190 °C

Backzeit: ca. 30 - 35 Minuten

Den gebackenen hohen, dunklen Biskuitboden 3 mal aufschneiden, so dass 4 Biskuitscheiben zur Verfügung stehen.

Für die Cremefüllung Wasser und VOLUCREME mit einem feinen Besen im Schnellgang aufschlagen und zum Schluß das flüssige KIDDY CHOCO unterrühren.

Aufschlagzeit: ca. 5 Minuten

Alle Zutaten der Fruchtfüllung miteinander verrühren.

Rührzeit: ca. 2 Minuten

Um den unteren Biskuitboden einen Tortenring stellen, die Cremefüllung kreisförmig aufdressieren, die Waldfruchtfüllung in die Zwischenräume dressieren und mit dem nächsten Biskuitboden abdecken.

Diese Vorgehensweise noch 2 x wiederholen und den fertigen Tortenkörper kühlen.

Einwaage Cremefüllung: 3 x ca. 200 g

Einwaage Fruchtfüllung: 3 x ca. 250 g

Kühlzeit: ca. 30 Minuten



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

Einwaage Dekor: ca. 200 g pro Stk.

Aus Gutem das Beste backen!

