

KESSKO

Fixfertig für
Sachermassen

Art.-Nr. 10130

Die ideale Kombination als Basis für Ihre klassische, schokoladige Sacher-Torte und -Schnitte oder moderne Interpretationen: Fixfertig für Sachermassen und Sachertorten-Überzugsmasse.

NEU!
Sachertorten-
Überzugsmasse
Art.-Nr. 05028





Grundrezept Sachertorte (Ø 26 cm)

600 g KESSKO FF für Sachermasse
350 g Vollei
50 g Wasser

Die Zutaten im All-in-Verfahren, mit feinem Besen 5 min bei schnellem Maschinengang aufschlagen. Anschließend in einem mit Backpapier umlegten Aluring füllen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: 45 min, Zug geöffnet

Nach dem Backen und auskühlen einmal horizontal in der Mitte durchschneiden. Den Boden mit 150 g Aprikosen-Konfitüre (Fruchtanteil 45%) bestreichen und den Deckel wieder auflegen. Das Ganze mit weiteren 120 g Aprikosen-Konfitüre apricotieren. Zum Schluss mit KESSKO Sachertorten-Überzugsmasse überziehen. Die Torte einteilen und mit Schokoladen-Aufleger Sacher von JACOBI DECOR dekorieren.

Waldfrucht-Sahne-Schnitte 60 x 20 cm 2-faches Grundrezept

Mehrfachansatz Sacherboden:
ergibt 2 Böden 60 x 20 cm

Auf zwei mit Backpapier ausgelegten 60 x 40 cm Backblechen gleichmäßig verstreichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: 40 min, Zug geöffnet

Nach dem Backen und auskühlen ein Schnittenblech 60 x 20 cm mit einem Streifen Sacherboden auslegen.

Grundrezept Waldfrucht-Sahne

200 g KESSKO FF für Waldfrucht-Sahne
250 g Wasser, kalt, zusammen verrühren
1000 g Sahne, geschlagen

unterheben und auf dem Schnittenblech gleichmäßig verteilen und glatt streichen. Im Kühlschrank absteifen lassen.

Waldfrucht Spiegelmasse

100 g KESSKO FF für Waldfrucht-Sahne
200 g Wasser, heiß

verrühren (je heißer das Wasser, je klarer der Spiegel) und abkühlen lassen. Bei Zimmertemperatur auf die Schnitte als Spiegel gießen. Erneut im Kühlschrank absteifen lassen. Zum Schluss die Schnitte einteilen, mit Sahne-Rosetten (hergestellt aus KESSKO FF für Neutral-Sahne) ausgarnieren und nach Belieben mit div. KESSKO Schokoladen-Dekoren dekorieren.



Sacher-Schnitte 60 x 20 cm 2-faches Grundrezept

Anschließend in ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 35-45 min, Zug geöffnet

Nach dem Backen und auskühlen, einmal horizontal in der Mitte durchschneiden. Den Boden mit 300 g Aprikosen-Konfitüre (Fruchtanteil 45%) bestreichen und den Deckel wieder auflegen.

Die Oberfläche mit Aprikosen-Konfitüre apricotieren. Die Schnitte 10 x 5 cm schneiden und anschließend mit KESSKO Sachertorten-Überzugsmasse überziehen und mit Schokoladen-Aufleger Sacher von JACOBI DECOR dekorieren.



Dessertbecher „Sacher“ (6 Stück) Mehrfachansatz

Grundrezept Sachermasse

Anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 190 °C
Backzeit: ca. 20 min, Zug geöffnet

Nach dem Backen und auskühlen, mit entsprechenden runden Ausstecher die Böden für die Dessertbecher ausstechen.

Grundrezept Aprikosen-Sahne

100 g KESSKO FF für Aprikosen-Sahne
125 g Wasser, kalt, zusammen verrühren
500 g Sahne, geschlagen, unterheben

Die Aprikosen-Sahne mit einem Spritzbeutel zu 1/3 in den Becher füllen und den ersten Sacherboden einlegen. Anschließend den Arbeitsschritt wiederholen. Zum Schluss erneut Aprikosen-Sahne eindressieren, leicht die Becher aufschlagen, damit sich die Sahne setzen und evtl. Luft entweichen kann. Im Kühlschrank absteifen lassen.

180 g KESSKO Füll- und Überzugsmasse Chocobany dunkel in der Mikrowelle auflösen und auf den Dessertbechern verteilen. Mit Sacher Schokoladenaufleger von JACOBI DECOR und frischen Früchten ausgarnieren.

