KESSKO

Fixfertig für

Schokoladen-Tarte

Art.-Nr. 10260

Ein einzigartiger dreifacher Schokoladentraum:
Dunkle Schokoladenmasse mit Schokosplittern – zusätzlich verfeinert mit Kakaonibs. Der Schokoladenanteil beträgt 21 % und verführt mit kräftig-herbem Genuss und dem besonderen Biss.

Grundrezept für Schokoladen-Tarte und Torteletts

Schokoladen-Tarte
1.000 g KESSKO FF für Schokoladen-Tarte, 400 g Vollei und 400 g Speiseöl im All-in-Verfahren 2 min mit grobem Besen langsam verrühren. Tarteform oder Torteletts-Backformen fetten und mehlen. Schokoladen-Tarte gut 3/4 voll einfüllen und backen.

Backtemperatur: 180 °C (Etagenofen)
Backzeit: ca. 20-25 min (Tarte), Zug geschlossen
ca. 12-15 min (Tortelett), Zug geschlossen

Dekorempfehlung
Nach dem Auskühlen mit Puderzucker absieben oder alternativ mit aufgelöster KESSKO Schoko-Nugatcreme Chocovari überziehen und mit selbst hergestelltem Schokodekor, KESSKO Dekorauflegern Swirl oder KESSKO Kakaonibs ausgarnieren.

Schoko-Creme-Torteletts im Früchtetraum

Masse siehe Grundrezept

Herstellung
- Je 60 g Masse in die Tortletts-Förmchen füllen und backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 12-15 min

Schokoladencreme (Mehrfachansatz)
1.000 g KESSKO Schokoladencreme, dunkel
mit dem feinen Besen aufschlagen, mit
250 g Butter (weich)
bis zum gewünschten Volumen
fertig aufschlagen und zuletzt
n.B. KESSKO Feines Destillat Amaretto 49 % vol
zum Abschmecken dazu geben.

- Die Torteletts mit frischen Früchten belegen und dünn mit KESSKO Geleeguss abglänzen

Geleeguss
20 g KESSKO Geleeguss Brillant,
400 g Zucker
trocken mischen.
1.000 g Wasser
kochen und das Geleegusspulver dazu geben.
WICHTIG: Nach dem Aufkochen noch eine Minute weiterkochen.

Schoko-Tarte mit Baiserhaube und Himbeeren

(3 Stück Ø 26 cm)

Masse siehe Grundrezept

Herstellung
- Form mit Mürbeteig dünn auslegen und anbacken
- Masse in die Form füllen und backen

Backtemperatur: 180 °C
Backzeit: ca. 20-25 min

- Nach dem Auskühlen je 300 g Himbeer-Fruchtfüllung gleichmäßig auf den Böden verteilen und glattstreichen
- Anschließend mit KESSKO Bind-o-gel ganz leicht bestauben, damit der Baiser besser haftet

Baiser
40 g KESSKO Schnee-Fix,
250 g Wasser,
300 g Zucker
zu Schnee schlagen und zum Schluss
150 g Zucker
von Hand unterheben.

- Den Baiser gleichmäßig auf den Böden verteilen, leicht wellenartig mit der Palette formen und anschließend bei 240 °C im Ofen 5-8 min abflämmen

KESSLER & COMP. GMBH & CO. KG · BONN · TEL. +49 (0)228 40000-0 · FAX-77
www.kessko.de · info@kessko.de

01/18/BA