



REZEPT



## Mango-Bottermelk-Sahnetorte

Das schmeckt nach Sommer!

Eine fruchtige Torte mit Mango-Bottermelk-Sahne und Pistazienpaste.

Mit

KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel

KESSKO Aprikosen-Backfrucht

KESSKO Fixfertig für Mango-Bottermelk-Sahne

Sommer



Kreative Ideen backen – KESSKO kann's!

## Mango-Bottermelk-Sahnetorte

Rezept für 2 Torten à 26 Ø cm

Art.-Nr.	Zutaten	Menge	Anwendungshinweise
<b>Rührmasse</b>			
10262	<b>KESSKO Mandy – Fixfertig für Rührmassen Mandel</b>	0,330 kg	Alle Zutaten 4 Min. mit dem groben Besen oder Flachrührer im mittleren Gang laufen lassen.
	Vollei	0,160 kg	
	Speiseöl	0,160 kg	
	Wasser	0,020 kg	
	Pistazienpaste	0,010 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Rührmasse 2 x 26 Ø cm</b>	<b>0,680 kg</b>	
<b>Sahne</b>			
10576	<b>KESSKO Fixfertig für Mango-Bottermelk-Sahne</b>	0,180 kg	Sahnestand mit Wasser glattrühren und die geschlagene Sahne wie üblich unterheben.
	Wasser, temperiert	0,230 kg	
	Sahne 33%, geschlagen, ungesüßt	0,900 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Sahne</b>	<b>1,310 kg</b>	
<b>Mango-Bottermelk-Spiegel</b>			
10576	<b>KESSKO Fixfertig für Mango-Bottermelk-Sahne</b>	0,050 kg	Fruchstücke aussieben, zum Sahnestand zurückgeben, in heißem Wasser glattrühren, abkühlen lassen, mit einem Löffel durchrühren und verwenden.
	Wasser, heiß	0,100 kg	
<b>GESAMT</b>	<b>Mango-Bottermelk-Spiegel</b>	<b>0,150 kg</b>	
<b>Weitere Zutaten</b>			
08135	<b>KESSKO Aprikosen-Backfrucht</b>	betriebsübl. anwenden	
	Mürbeteigböden	betriebsübl. anwenden	

### Herstellung

- Die Rührmasse auf zwei in Papier eingeschlagene Ringe verteilen und backen.
- Einen Mürbeteigboden mit Backfrucht bestreichen, mit einem geölten, gezuckerten Ring umstellen, einen Boden einlegen und andrücken.
- Mango-Bottermelk-Sahne einfüllen, glattstreichen und für 1,5 Stunden kühlen.
- Nach der Kühlphase den Ring entfernen, einstreichen und mit einem Tupfenrand versehen, in diesen die Spiegelmasse geben, erstarren lassen, betriebsüblich einteilen und nach eigener Vorstellung ausgarnieren.

### Technische Parameter

Backtemperatur (Etagenofen): 180 °C Oberhitze (80%)  
180 °C Unterhitze (80%)  
Backzeit: ca. 20 min (mit geschlossenem Zug)

