



Caramel-Brownie Sahneschnitte

(60 x 20 cm)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Brownie Boden (für 1 Blech 60x20)</u> KESSKO FF für Brownie Vollei Butter (aufgelöst, kalt) Wasser	500 g 125 g 150 g 75 g	Alle Zutaten im mittleren Gang 3-5 min verrühren und auf einen angebackenen Mürbteig aufstreichen. In KESSKO Bind-O-Gel wälzen und darüberstreuen.
Kirschen (TK)	200 g	
<u>Caramel-Brownie Sahne</u> KESSKO FF für Caramel-Brownie-Sahne Wasser Sahne, geschlagen, ungesüßt	200 g 250 g 1.000 g	Fixfertig für Caramel-Brownie-Sahne mit der Flüssigkeit glattrühren und die geschlagene Sahne unterziehen.
<u>Spiegel</u> KESSKO FF für Caramel-Brownie Sahne Wasser	100 g 200 g	Heißes Wasser mit durchgeseibte Sahnefond zusammen verrühren.

Herstellung

Brownie Boden herstellen und bei 170°C (Etageofen) ca. 25-30 min mit geschlossenem Zug abbacken.

Die Hälfte der Caramel-Brownie Sahne auf dem Brownie-Boden aufstreichen.

Eine dünne Biskuitlage (hergestellt aus FF für Biskuit hell) drauflegen.

Restliche Caramel-Brownie-Sahne glattstreichen und kaltstellen.

Dekorempfehlung:

Spiegel kalt auftragen, Cookie Stücke (vom Sieb) und **KESSKO** Rahmcaramelstücke drüber streuen.

Florentiner Bruchstücke und gewürfelte Browniestücke drauflegen

Mit **KESSKO** Chocovari überspinnen.



Unser exclusives
Sortiment für feinste
laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke
für heiße Tage
und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit
Rohstoffen aus kontrolliert
biologischer Landwirtschaft.



Caramel-Brownie Sahnetorte mit Kokosbaiser

(1 Torte Ø 26 cm, Höhe 6)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Kokosbaiser (Dekoration)</u> KESSKO Schnee-Fix Wasser Zucker	35 g 250 g 250 g	Schnee-Fix mit Wasser glattrühren und mit Zucker aufschlagen.
Kokos, geraspelt Puderzucker (durchgesiebt)	200 g 200 g	Zusammen vermischen und unterheben. In Streifen aufdressieren. Bei 150°C einschieben, fallend bei 100°C über Nacht mit offenem Zug abbacken.
<u>Caramel-Brownie Sahne</u> KESSKO FF für Caramel-Brownie-Sahne Wasser Sahne, geschlagen, ungesüßt	150 g 190 g 750 g	Fixfertig für Caramel-Brownie mit der Flüssigkeit glattrühren und geschlagene Sahne unterziehen.

Herstellung:

Mürbeteigboden mit **KESSKO** Aprikosen-Backfrucht bestreichen.

Einen Brownie-Boden (hergestellt aus **KESSKO** FF für Brownie) einlegen und die Hälfte der Caramel-Brownie-Sahne aufstreichen.

Einen zweiten Brownie-Boden auflegen und die restliche Sahne aufstreichen.

Dekorempfehlung:

Torte mit stabilisierter, geschlagener Sahne einstreichen, einteilen und mit Sahnetupfen ausgarnieren.

Kokos Baiser kleinschneiden und die Torte damit einstreuen.

Mit Florentiner (hergestellt aus **KESSKO** Crispy) und Browniewürfeln ausgarnieren.



Unser exclusives
Sortiment für feinste
laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke
für heiße Tage
und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit
Rohstoffen aus kontrolliert
biologischer Landwirtschaft.



Caramel-Brownie Sahnekissen

(ca. 24 Stück)

Zutaten	Menge	Anwendung
<u>Browniemasse</u> KESSKO FF für Brownie Vollei Butter (aufgelöst, kalt) Wasser	1.000 g 250 g 300 g 150 g	Alle Zutaten im mittleren Gang 3-5 min verrühren.
<u>Caramel-Brownie-Sahne</u> KESSKO FF für Caramel-Brownie-Sahne Wasser Sahne, geschlagen, ungesüßt	100 g 125 g 500 g	Fixfertig für Caramel-Brownie-Sahne mit der Flüssigkeit glattrühren und geschlagene Sahne unterziehen.
<u>Caramel Garnierung (Grundrezeptur)</u> KESSKO Schokolade-Kuvertüre Mainau Celestiale Eispaste Rahmcaramel Premium	100 g 200 g	Auf 31°C auflösen verrühren
<u>Herstellung</u> <ul style="list-style-type: none">- Browniemasse in die Backform einfüllen und bei 140°C (Stikkenofen) ca. 15-20 Min. abbacken.- Brownie halbieren und mit Caramel-Brownie-Sahne zusammensetzen.- Auf Mandel-Mürbeteigtaler (5x12 cm) setzen.- Mit Caramel Garnierung überspinnen		
<u>Flexipan Bezugsquelle (Demarle):</u> <ul style="list-style-type: none">- Ref: FP 1187 x 24 (Riegel Portion)		



Unser exclusives
Sortiment für feinste
laktosefreie Backwaren.



Unsere Marke
für heiße Tage
und coole Ideen.



Wir arbeiten auch mit
Rohstoffen aus kontrolliert
biologischer Landwirtschaft.