



Die Torte für unterwegs!

Salzkaramell-Bröselorte to Go

Rezept für ca. 60 Becher (Einwaage: ca. 90 g inkl. Dekoration)

Art.-Nr.	Zutat	Menge	Anwendungshinweise
Rezept Brownieboden mit Karamellstückchen und Krokantstreuseln			
10247	KESSKO Fixfertig Brownies	1,000 kg	Alle Zutaten im mittleren Gang 3-5 Min. verrühren.
	Speiseöl	0,250 kg	
	Vollei	0,250 kg	
	Wasser	0,150 kg	
08305	KESSKO Rahmcaramelstückchen	0,100 kg	Trocken mischen und langsam/vorsichtig zum Schluss unterlaufen lassen.
07041	KESSKO Kesskokant	0,100 kg	
GESAMT	Brownieboden	1,850 kg	
Rezept Salzkaramell-Sahne mit Krokantstreuseln			
10569	KESSKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell	0,420 kg	Sahnestand mit Wasser anrühren und dann die geschlagene Sahne unterheben.
	Wasser, kalt	0,530 kg	
	geschlagene Sahne, ungesüßt	2,100 kg	
GESAMT	Salzkaramell-Sahne	3,050 kg	

Herstellung

- Brownieboden backen und nach dem Auskühlen grob in kleine Würfel schneiden (ca. 1 bis 1,5 cm).
- Browniewürfel mit der fertigen Sahne mischen, mit einem groß aufgeschnittenen Spritzbeutel oder einem Eisportionierer in die Becher füllen und ca. 1,5 Stunden in die Kühlung stellen.
- Einfüllverhältnis entspricht ca. 30 g Brownie und 50 g Sahne.

Technische Parameter

Brownieboden

Backtemperatur (Etagenofen): ca. 180 °C
 Backzeit: ca. 22-25 Min.

DEKORTIPP

Mit KESSKO Kesskokant, weiteren Browniewürfeln, KESSKO Schokoladesplitter HBD, extra fein oder/und salzigen Florentinern (siehe Grundrezept) nach Belieben dekorieren.

HINWEIS

Natürlich kann jeder Becher als „Tortenverpackung“ eingesetzt werden. Wichtig ist es, dass die Füllmenge bei ca. 70 bis max. 90 g liegt, da dies eine perfekte Verzehrgröße darstellt.

ANWENDUNGSTIPP

Um statt der Bröselvariante eine klassische Schichtoptik zu erhalten, können Teile des Browniebodens und die Salzkaramell-Sahne auch abwechselnd in Lagen eingefüllt werden. Statt des Browniebodens lässt sich die Bröselorte to Go mit Muffins oder auch mit Muffins aus der Retoure produzieren (Retourenkiller).



Dekoration salziger Florentiner-Bruch

Art.-Nr.	Zutat	Menge
08118	KESSKO Fixfertig für Florentiner	0,200 kg
10569	KESSKO Fixfertig Sahnestand Salzkaramell	0,080 kg
07005	KESSKO Mandeln, gehobelt*	0,200 kg
GESAMT	salziger Florentiner-Bruch	0,480 kg

Anwendungshinweis

Vermischen und dünn auf einem Backpapier verteilen, bei 190 °C ca. 6-8 Min. goldbraun backen und dann in grobe Stücke brechen.

* wahlweise auch mit salzigen Erdnüssen (grob gewalzt) oder anderen Nüssen