



Professional

Fix und fertig zum Belegen

Rezepte vom Konditor-Meister



Alle Abbildungen
sind Servieranschläge.

Fertiggebackene Kuchen- und Tortenböden von Dr. Oetker Professional für eigene Kreationen mit Cremes, Früchten und Fruchtpürees. Herrlicher Geschmack, optimale Konsistenz und einfachste Weiterverarbeitung für perfekte Resultate.

Fertig gebackene Kuchen- & Tortenböden

Ihre leichte Vanille- bzw. Kakaonote und die luftig-lockere Konsistenz eignen sich hervorragend für die Kreation von Creme- und Fruchtschnitten aller Art sowie für Torten.



Vorteile

- ✓ Luftig-locker
- ✓ sofort verarbeitbar
- ✓ gleichbleibende Qualität
- ✓ geeignet für Vegetarier
- ✓ Kuchenboden erhältlich in 2 Größen



Tortenboden Natur

4 x 135 g
Karton 4 x 540 g
Art.-Nr. 1-44-240004

Ø 26 cm, 1,3 cm dick

Tortenboden Kakao

4 x 135 g
Karton 4 x 540 g
Art.-Nr. 1-44-240005



Kuchenboden Natur

5 x 200 g
Karton 2 x 1 kg
Art.-Nr. 1-44-240000

28x38x0,9cm

Kuchenboden Kakao

5 x 200 g
Karton 2 x 1 kg
Art.-Nr. 1-44-240001



Kuchenboden Natur

5 x 400 g
Karton 1 x 2 kg
Art.-Nr. 1-44-240002

56x38x0,9cm

Kuchenboden Kakao

5 x 400 g
Karton 1 x 2 kg
Art.-Nr. 1-44-240003

Guten Appetit!
Fünf Rezepte für verwöhnte Gaumen.



Rezept 1
Schoko-Mango-Schnitte



Rezept 2
Erdbeer-Schnitte
mit Fruchtspiegel



Rezept 3
Roulade
Schwarzwälder Art



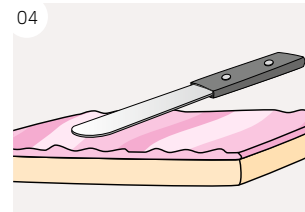
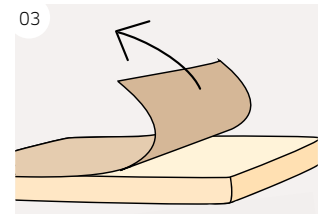
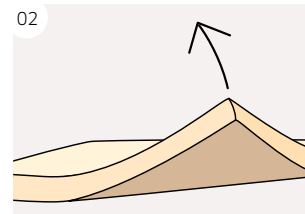
Rezept 4
Vanille-Erdbeer Roulade



Rezept 5
Topfentorte

Vorbereitung

Bitte beachten Sie: alle eckigen Böden werden auf Backpapier ausgeliefert. Dieses Backpapier muss vor der Verwendung abgezogen werden. Wie einfach das geht sehen Sie hier.



Bitte
das Backpapier
entfernen!

Zubereitung:

- 01 Öffnen Sie die Verpackung und entnehmen Sie den Kuchenboden.
- 02 Wenden Sie den Kuchenboden.
- 03 Dann ziehen Sie vorsichtig das Backpapier ab.
- 04 Verstreichen Sie die Füllung gleichmäßig.
- 05 Vollenden Sie den Kuchen je nach Belieben.

Schoko-Mango-Schnitte



Zutaten für 24 Stück à ca. 4,7 cm x 9 cm:

- 1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240000
- 1 Stk. Kuchenboden Kakao 1-44-240001

Zum Belegen: 3 Streifen Kuchenboden Natur 4 x 38 cm

Parisercreme

- 100 ml flüssiges Schlagobers
- 100 g gehackte Kuvertüre

Mango-Joghurt-Creme

- 5 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523
- 200 ml Fruchtpüree Mango 1-39-281001
- 200 g Joghurt natur
- 70 g Staubzucker
- 400 g geschlagenes Schlagobers

Schokoobers

- 125 g Dessertcreme Schokolade 1-39-204623
- 250 ml flüssiges Schlagobers
- 250 ml Milch



Fruchtspiegel

- 2 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523
- 100 ml Fruchtpüree Mango 1-39-281001
- 30 g Staubzucker

Zum Dekorieren

- 125 ml geschlagenes Schlagobers
- 24 Stk. Decorblätter Zartbitter 1-39-250070
- 150 g würfelig geschnittenen Mango
- etwas Raspel Schokolade dunkel 1-39-250072

Zubereitung:

01 Den Kuchenboden Natur mit einem Backrahmen umstellen.

02 Für Parisercreme das Schlagobers aufkochen vom Herd nehmen und die Kuvertüre darin auflösen. Unter mehrmaligem Umrühren bis zu dicklicher Konsistenz abkühlen und auf den vorbereiteten Kuchenboden streichen.

03 Für die Mango-Joghurt-Creme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Fruchtpüree, Joghurt und Staubzucker verrühren, die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Creme auf die Parisercreme geben und glattstreichen.

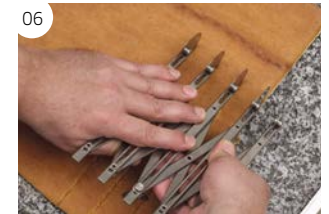
04 Darauf den Kuchenboden Kakao legen.

05 Für das Schokoobers Dessertcreme, Schlagobers und Milch in eine Rührschüssel geben, verrühren und nach Packungsanleitung aufschlagen. Das Schokoobers auf den Kuchenboden Kakao geben und glattstreichen.

06 Die Schnitte in drei Längsstreifen einteilen (nicht schneiden) und die 3 Kuchenbodenstreifen auflegen. Die Schnitte für 3 Stunden kaltstellen.

07 Für den Fruchtspiegel Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Püree und Staubzucker verrühren. Die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung mithilfe eines Pinsels den Fruchtspiegel auf die Kuchenstreifen auftragen.

08 Die Schnitte in 24 Stücke schneiden mit Schlagobers, Decorblätter, Mangowürfeln und Raspel Schokoladen dekorieren.



Erdbeer-Schnitte mit Fruchtspiegel



Zutaten für 24 Stück à ca. 4,7 cm x 9 cm:

1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240000

Erdbeeroberscreme

6 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523
500 ml Fruchtpüree Erdbeer 1-39-281000
250 g Speisetopfen
120 g Staubzucker
1 Zitrone Saft
600 g geschlagenes Schlagobers

Erdbeer-Fruchtspiegel

3 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523
200 ml Fruchtpüree Erdbeer 1-39-281000
40 g Staubzucker

Zum Dekorieren

12 Stk. in Scheiben geschnittene Erdbeeren

Zubereitung:

01 Den Kuchenboden Natur auf ein Gastrobblech geben und mit einem Backrahmen umstellen.

02 Für die Erdbeeroberscreme die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Fruchtpüree, Topfen, Zitronensaft und Staubzucker verrühren, die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Die Obersfüllung auf den Kuchenboden Natur geben und glattstreichen. Für 1 Stunde kaltstellen.

03 Für den Fruchtspiegel Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Püree und Staubzucker verrühren. Die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Fruchtpüree auf die Obersfüllung geben und glattstreichen. Die Schnitte bis zur Weiterverarbeitung mind. 1 Stunde kaltstellen. Die Schnitte in 24 Stücke schneiden und mit Erdbeerscheiben dekorieren.



Roulade Schwarzwälder Art



Zutaten für 12 Stück à ca. 3 cm:

1 Stk. Kuchenboden Kakao 28 x 38 cm 1-44-240001

Kirschobersfüllung

1 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523
150 g Creme nach Art Schwarzwälder-Kirsch 1-39-250500
250 ml flüssiges Schlagobers
250 ml Milch

Einlage

100 g abgetropfte Amarenakirschen

Dekor

125 ml geschlagenes Schlagobers
12 Stk. Schoko Zebra Röllchen 1-39-252331
12 Stk. geviertelte Amarenakirschen



Zubereitung:

01 Den Kuchenboden Kakao 28 x 38 cm auf ein Backpapier stürzen und das vorhandene Backpapier der Rückseite vorsichtig abziehen.

02 Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Für das Kirschobers Dessertcreme, Schlagobers und Milch in eine Rührschüssel geben, verrühren und nach Packungsanleitung aufschlagen. Die Gelatine auflösen und unterrühren. Das Kirschobers auf den Kuchenboden Kakao geben und so aufstreichen, dass im ersten Drittel eine Erhöhung mit Obersfüllung entsteht.

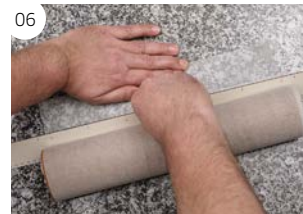
03 Auf diese Erhöhung die Amarenakirschen der Länge nach auflegen und dabei etwas in die Creme drücken.

04 Den Kuchenboden mit der Palette 1 cm vom Rand entfernt der Länge nach etwas einkerben.

05 Den Kuchenboden mit Füllung mithilfe der Backpapiers zu einer Roulade einrollen.

06 Anschließend die Roulade mit einem Küchenlineal etwas spannen.

07 Die Roulade mit dem Schluß nach unten auf ein Gastroblech geben und für 1 Stunde kaltstellen. Zum Schluss die Roulade in zwölf Stücke schneiden und mit Schlagobers, Zebra Röllchen und Amarenakirschen dekorieren.



Vanille-Erdbeer Roulade



Zutaten für 12 Stück à ca. 3 cm:

1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240000

Vanille-Puddingfüllung

4 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523

40 g Klassischer Pudding Vanille-Geschmack 1-39-202005

50 g Zucker

400 ml Milch
eingeweichte Blattgelatine Silber

300 ml geschlagenes Schlagobers

Einlage

100 g abgetropfte geviertelte Erdbeeren

Dekor

125 ml geschlagenes Schlagobers

12 Stk. Erdbeerviertel

12 Stk. Minze- od. Melissenblätter

Zubereitung:

01 Den Kuchenboden Natur 28 x 38 cm auf ein Backpapier stürzen und das vorhandene Backpapier der Rückseite vorsichtig abziehen.

02 Die Gelatine nach Packungsanleitung vorbereiten. Für die Puddingobersfüllung Puddingpulver mit Zucker und Milch nach Packungsanleitung zu einem Pudding kochen. Die Gelatine ausdrücken und in den noch heißen Pudding einrühren. Unter mehrmaligem Umrühren den Pudding bis zu beginnender Gelierung abkühlen. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Das Vanilleobers auf den Kuchenboden Natur geben und so aufstreichen, dass im ersten Drittel eine Erhöhung mit Obersfüllung entsteht.

03 Auf diese Erhöhung die Erdbeeren der Länge nach auflegen und dabei etwas in die Creme drücken. Den Kuchenboden mit der Palette 1 cm vom Rand entfernt der Länge nach etwas einkerben.

04 Den Kuchenboden mit Füllung mithilfe der Backpapiers zu einer Roulade einrollen.

05 Anschließend die Roulade mit einem Küchenlineal etwas spannen.

06 Die Roulade mit dem Schluß nach unten auf ein Gastroblech geben und für 1 Stunde kaltstellen. Zum Schluss die Roulade in zwölf Stücke schneiden und mit Schlagobers, Erdbeervierteln und Minzblätter dekorieren.



Topfentorte



Zutaten für 1 Torte Ø 26 cm, 16 Stücke:

3 Stk. Tortenboden Natur 1-44-240004

Topfenobersfüllung

8 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523

750 g Speisetopfen

120 g Staubzucker

1 Zitrone Schale

1 Zitrone Saft

600 ml geschlagenes Schlagobers

Zum Ausfertigen und Dekorieren

125 ml geschlagenes Schlagobers

100 g geröstete Mandelblättchen

250 g gemischte Früchte
(Erdbeeren, Heidelbeeren, Himbeeren)

einige Minzblätter

Zum Bestreichen

180 g passierte Ribismarmelade

Zubereitung:

01 Einen Tortenboden Natur 26 Ø cm auf eine Tortenplatte geben und mit einem Tortenring umstellen.

02 Tortenboden dünn mit Ribismarmelade bestreichen und die Topfencreme darauf verteilen.

03 Topfen mit Staubzucker, Zitronenschale und Zitronensaft glattrühren. Die Gelatine auflösen und unterrühren. Bei beginnender Gelierung das Schlagobers unterheben. Topfencreme auf Tortenboden geben und verstreichen. Für eine dreischichtige Torte den Vorgang 2. und 3. zweimal wiederholen.

04 Zum Ausfertigen die Torte mit Schlagobers einstreichen und mit Mandelblättchen einstreuen (absetzen). Mit Früchten belegen und Minzblätter garnieren.



Artikel

	Art.-Nr.	Artikel	Bestelleinheit
Tortenböden & Kuchenböden	1-44-240004	Tortenboden Natur	4 x 540 g
	1-44-240005	Tortenboden Kakao	4 x 540 g
	1-44-240000	Kuchenboden Natur	2 x 1 kg
	1-44-240001	Kuchenboden Kakao	2 x 1 kg
	1-44-240002	Kuchenboden Natur	1 x 2 kg
	1-44-240003	Kuchenboden Kakao	1 x 2 kg
Cremes & Decore	1-44-242523	Blattgelatine Silber	25 x 1 kg
	1-39-281001	Fruchtpüree Mango	2 x 1 kg
	1-39-204623	Dessertcreme Schokolade	6 x 1 kg
	1-39-250070	Decorblätter Zartbitter	1 x 0,6 kg
	1-39-250072	Raspel Schokolade dunkel	1 x 1 kg
	1-39-281000	Fruchtpüree Erdbeer	2 x 1 kg
	1-39-250500	Creme nach Art Schwarzwälder-Kirsch	6 x 1 kg
	1-39-252331	Schoko Zebra Röllchen	6 x 0,4 kg
	1-39-202005	Klassischer Pudding Vanille-Geschmack	6 x 1 kg



Hinweise

Alle Piktogramme auf einen Blick



Zeitaufwand: schneller bis etwas länger



Schwierigkeitsgrad: einfach bis aufwändig

