



Professional

Fix und fertig zum Belegen

Rezepte vom Konditor-Meister

Wie einfach es geht
sehen Sie hier!
Für Anwendungsvideo
QR-Code scannen.



Alle Abbildungen
sind Serviervorschläge.

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.

Für perfekte
Handwerks-Kunst



Kuchenböden

28 x 38 x 1,3 cm



neue
Rezeptur

dickerer
Boden



Kuchenboden Natur

4 x 270 g
Karton 5 x 1,08 kg
Art.-Nr. 1-44-240006



Kuchenboden Kakao

4 x 270 g
Karton 5 x 1,08 kg
Art.-Nr. 1-44-240007



Tortenböden

Ø 26 cm, 1,3 cm dick



Tortenboden Natur

4 x 135 g
Karton 5 x 540 g
Art.-Nr. 1-44-240008



Tortenboden Kakao

4 x 135 g
Karton 5 x 540 g
Art.-Nr. 1-44-240009



Vorteile

- ✓ Luftig-locker
- ✓ sofort verarbeitbar
- ✓ gleichbleibende Qualität
- ✓ geeignet für Vegetarier
- ✓ Kakao ist UTZ zertifiziert



Durch den Kauf von UTZ-zertifiziertem Kakao unterstützt Dr. Oetker Professional den nachhaltigen Kakaoanbau. www.utz.org

Guten Appetit!

Drei Rezepte für verwöhnte Gaumen.



Rezept 1
Schoko-Mango-Schnitte



Rezept 2
Erdbeer-Schnitte
mit Fruchtspiegel



Rezept 3
Toppentorte

Wenn Sie mehr Anregungen
für Anwendungsmöglichkeiten möchten
einfach den QR-Code scannen.
Unsere Anwendungsvideos erklären alles
Schritt für Schritt!



Schoko-Mango-Schnitte



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

1 Stk. Kuchenboden Natur 28 x 38 cm 1-44-240006

1 Stk. Kuchenboden Kakao 1-44-240007

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

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

30 g Staubzucker

Zum Dekorieren

125 ml geschlagenes Schlagobers

24 Stk. Decorblätter Zartbitter 1-39-250070

150 g würfelig geschnitten 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, Decorblättern, 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 1-44-240006

Erdbeeroberscreme

6 Stk. Blattgelatine Silber 1-44-242523

500 ml Fruchtpüree Erdbeer

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

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.



Topfentorte



Zutaten für 1 Torte Ø 26 cm, 16 Stücke:

3 Stk. Tortenboden Natur 1-44-240008

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	1-44-240006	Kuchenboden Natur	5 x 1,08 kg
	1-44-240007	Kuchenboden Kakao	5 x 1,08 kg
	1-44-240008	Tortenboden Natur	5 x 540 g
	1-44-240009	Tortenboden Kakao	5 x 540 g
Cremes & Decore	1-44-242523	Blattgelatine Silber	25 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



Hinweise

Alle Piktogramme auf einen Blick



Zeitaufwand: schneller bis etwas länger



Schwierigkeitsgrad: einfach bis aufwändig

