



Obst-Torteletts, vegan

Meister Mürbteigfix; Meister Vanillekrem Vegan
Obstgebäck

Rezept-Nr.: 07712

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 20

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Meister Persifix	0,650	Meister Persifix mit dem Wasser anrühren und ca. 30 Min. quellen lassen.
Wasser	0,200	
Mürbeteig, vegan mit Meister Mürbteigfix (s. Grundrezept)	0,400	Den Mürbeteig ca. 3,5 mm stark ausrollen und stippen. 20 Böden (Ø 8 cm) ausstechen und auf ein mit Boeson Backtrennpapier belegtes Blech legen und hell vorbacken. Die Backfüllung mit einer Sterntülle (Ø 10 mm) Randnah aufdressieren und ca. 8 Minuten bei 220 °C abflämmen.
Meister Dreistern Kakaoglasur Chips	0,060	Die Meister Dreistern Kakaoglasur Chips aufschmelzen und in die abgekühlten Torteletts einstreichen.
Füllcreme: Meister VanilleKrem Vegan	0,125	Füllcreme: Meister VanilleKrem Vegan mit dem Wasser ca. 3 Min. mit schneller Geschwindigkeit glatt rühren.
Wasser	0,400	
Himbeeren	0,400	Je Tortelett ca.25 g Füllcreme einfüllen, die Himbeeren auflegen und kalt stellen.
Meister Gel Neutral	0,100	Nach dem Durchkühlen mit Meister Gel Neutral abglänzen.

Gesamtgewicht: 2,335 kg

Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)

Backzeit ca.: 8 Min.