**Rezept-Nr.:** **07961**

## Biskuit Torties

mit Meister Biskuit

Biskuitomletts mit Vanillefüllung und Beeren dekoriert

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 10

| Zutaten | Gewicht kg | Herstellungshinweis |
|---|---|---|
| Meister-Goldback-Streusel<br>(s. Grundrezept) | 0,150 | Den Goldback Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Blech locker aufstreuen und goldgelb abbacken. |
| Omeletts:<br>Biskuit-Masse<br>mit Meister Biskuit<br>(s. Grundrezept) | 0,600 | **Omeletts:**<br>Mit einer Lochtülle (Ø 14 mm) 20 Omelettes (30 g, Ø 10 cm) auf mit **Boeson Backtrennpapier** belegte Bleche aufspritzen, je ca. 6 g gebackenen Streusel aufstreuen und mit etwas Dampf abbacken. |
| Vanille-Sahne<br>mit Meister Sahnessa Vanille<br>(s. Grundrezept) | 0,800 | Auf die Hälfte der Böden je ca. 50 g Vanille-Sahne aufspritzen, ein weiteres Omelette auflegen und nochmals 30 g Vanille-Sahne aufdressieren. |
| Beerenobst, frisch<br>**Meister Gel Neutral** | 0,400<br>0,100 | Sofort mit Beerenobst belegen und zum Absteifen kalt stellen. Mit **Meister Gel Neutral** abglänzen und mit Dekorpuder dünn absieben. |

**Gesamtgewicht: 2,050 kg**

**Ofentemp.: 240 °C (0 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 4 Min.**

**Ihr(e) Ansprechpartner(in): MeisterMarken Fachberatung.**

Telefon: 0800 418 418 1 E-Mail: hotline.feinback@csmingredients.com.

20.06.2023