

Az édes-fűszeres tészta és a gesztenye tökéletes párosítás!

Őszköszöntő desszertként örvendeztesse meg vásárlóit egy mennyei, karamellizált fügés gesztenyetortával!

Fügés gesztenyetorta

Hozzávalók 2 db 16 szeletes tortához:

Piskóta felvert

Egész tojás	100 g
Liszt (Búza finomliszt, BL55)	65 g
Kristálycukor	50 g
Étolaj	25 g
Víz	10 g
BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta	8 g
Dr. Oetker Sütőpor	2 g

Édes-fűszeres piskóta

Dr. Oetker Édes-fűszeres keverttészta alappor	210 g
Étolaj	35 g
Tej (2,8%-os)	85 g
Eurovo vegyes tojáslé	115 g

BRAUN Kranfil's Karamell ízű krémtöltelék hántolt ostyával	200 g
--	-------

Gesztenyekrém

OSM tejszín 33%	760 g
Vaníliás gesztenyekrém	400 g
Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál	160 g

Díszítés

Babbi karamellizált füge variegato füge darabokkal	80 g
BRAUN Prémium Karamell töltelék	90 g
BRAUN MB-Top (növényi habalap)	80 g
HF Csokoládéforgács ét	20 g
Nic mini karamellkocka	20 g

Összesen:

1 db termék	2444 g	1333 Ft
		nettó

1 szelet	100 g	133 Ft
		nettó



Elkészítés:

A piskótalapot 20 cm-es tortakarikába rakjuk, majd rákenjük a 30-40°C-ra felmelegített Braun Karamellás Kranfil's-t. Az édes-fűszeres piskóta összetevőit elkeverjük, két tortakarikában megsütjük, majd kihűlés után rátesszük a Braun Karamellás Kranfil's-ra. A krémhez a Vaníliás gesztenyekrém a felvert tejszínnel és a Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Neutrálal elkeverjük. A két tortát megtöltjük a krémmel. A Babbi karamellizált füge variegatot és a Braun Prémium Karamell töltelékkel, rápötytyözzük a torta tetejére és késsel megmárványozzuk. A torta tetejét felvert habbal, HF étcsokoládéforgáccsal és Nic karamellkockákkal díszítjük.



Tápérték adatok (100 g termékben)

Energia	1375 kJ
Energia	328,7 kcal
Zsír	17,5 g
amelyből telített zsírsavak	9,3 g
Szénhidrát	37,9 g
amelyből cukrok	29 g
Fehérje	3,8 g
Só	0,3 g