



**NEU**

**NEU! Alaska-express Marille – Gastronomie Special**

## Marillen-Knödel Tellerdessert

12 Kuppelförmchen, 8 cm

.....	70 g	<b>Marillen-Sahne-Kuppel</b>
.....	85 g	<b>Alaska-express Marille</b>
.....	350 g	Wasser, ca. 25 °C
		Sahne, geschlagen, ungesüßt
		▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
.....	240 g	<b>Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich</b>
.....	50 g	Mandelgrieß, geröstet

### Herstellung

- ▶ Die Sahne in die Silikonformen füllen und gut anklopfen.
- ▶ **Fruchti-Top Aprikose-Pfirsich** eindressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann gut durchfrostern.
- ▶ Aus den Formen lösen.
- ▶ Zwei Formen zu einer Kugel zusammensetzen.
- ▶ Die Kugeln in Mandelgrieß wälzen und kühl stellen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich auf Tellern anrichten.

# Marillen-Quark-Dessert

20 Dessertgläser, 140 ml



# Marillen Tarte

20 Tarteletteformen, rund



- ..... 100 g Biskuitrolade, hell (**Bisquit 100 PLUS**)  
[siehe Grundrezept]
- Marillen-Quarkcreme**
- ..... 150 g **Alaska-express Marille**
- ..... 500 g Quark (Magerstufe)
- ..... 500 g Vollmilch, 3,5 %
  - ▶ Alaska-express, den Quark und die Milch glatt rühren.
- Frucht-Füllung**
- ..... 400 g **Fructi-Top Aprikose-Pfirsich**
- ..... 100 g Läuterzucker
  - ▶ Verrühren
- Dekor**
- ..... 160 g **Keks-Minis, dunkel**
- ..... 60 g Garniersahne [siehe Grundrezept]
- ..... 20 Blätter Minze, frisch

## Herstellung

- ▶ Je eine Biskuitrolade einlegen.
- ▶ Die Marillen-Quarkcreme zur Hälfte in die Gläser füllen.
- ▶ Die Frucht-Füllung eindressieren.
- ▶ Die restliche Marillen-Quarkcreme einfüllen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Garniersahne

- ..... 50 g **Alaska-express Neutral**
- ..... 50 g Wasser, ca. 25 °C
- ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

- Tartelettes**
- ..... 20 Stk. Tartelettes, rund (dunkel)
- ..... 300 g **Kranfil's weiß**, leicht temperieren
- ..... 400 g Aprikosen, Hälften
- Marillen-Sahne**
- ..... 100 g **Alaska-express Marille**
- ..... 125 g Wasser, ca. 25 °C
- ..... 500 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
  - ▶ Alaska-express im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.
- Dekor**
- ..... 20 Stk. Physalis/Kapstachelbeere
- ..... 50 g Vollmilchkuvertüre, Späne

## Herstellung

- ▶ **Kranfil's weiß** in die Tartelettes streichen.
- ▶ Aprikosenhälften kuppelförmig auflegen.
- ▶ Die Sahne kuppelförmig aufdressieren.
- ▶ Ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen.
- ▶ Wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

## Grundrezept Biskuitrolade, hell

- ..... 2000 g **Bisquit 100 PLUS**
- ..... 1500 g Vollei
- ..... 400 g Wasser
  - ▶ Alle Zutaten im schnellen Maschinengang mit feiner Rute ca. 6 Minuten aufschlagen.

## Herstellung

- ▶ Die Masse auf Papier aufstreichen.
- ▶ Abbacken und sofort vom heißen Blech nehmen.

## Backtechnik

- ▶ Backtemperatur: ca. 240 °C
- ▶ Backzeit: ca. 5 Minuten



01/2019 oe



MARTIN BRAUN GRUPPE

**Martin Braun KG**  
Tillystraße 17-21  
30459 Hannover

verkauf@martinbraun.de  
www.martinbraun.de  
shop.martinbraun.de

**Beratung**  
Tel. 0511 4107 380  
Fax 0511 4107 389

**Bestellung**  
Tel. 0511 4107 333  
Fax 0511 4107 317

**Nr. 652**