



BeO-Kochtipp

Apfel-Mandeltörtli mit Hug Tartelettes Royal hell

Rouladenbiskuit weiss

175 g	Vollei
125g	Zucker
90g	Weissmehl

Zubereitung

Vollei und Zucker schaumig schlagen. Weissmehl unter die Masse heben.

Auf ein Backpapier verstreichen (ca. 1 cm hoch).

Backen bei 160°C, ca. 12 Min. im Umluftofen.

Nach dem Backen leicht zuckern oder stäuben mit Staubzucker.

Auskühlen lassen.

Mit einem Ausstecher Kreise ausstechen und in das Hug Tartelette Royal hell legen.

Vanillecreme

125g	Milch
20g	Zucker
15g	Crempulver
35g	Eigelb
18g	Zucker
90g	Butter

Zubereitung

Milch und 20 g Zucker aufkochen. Crempulver, Eigelb und 18 g Zucker mischen, der kochenden Milch begeben und zu einer dicken Creme kochen.

Creme unter ständigem Rühren auf Zimmertemperatur abkühlen.

Die Butter in kleinen Würfeln begeben und schaumig schlagen.

Vanillecreme in einen Dressiersack geben und kleine Tupfen auf das Rouladenbiskuit im Tartelette dressieren.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch





BeO-Kochtipp

Apfelfüllung

250g	Apfel
20g	Zucker
3 g	Zimtpulver
50g	Weisswein

Zubereitung

Apfel schälen und in dünne Scheiben schneiden.

Zucker, Zimt und Weisswein dazu geben und mischen.

Weich dünsten im Ofen.

Auskühlen lassen. Masse in ein Sieb geben und abtropfen lassen.

Apfelkruste

100g	Mandeln gemahlen
15g	Weissmehl
125g	Zucker
75g	Eiweiss flüssig

Zubereitung

Alle Zutaten mischen und in einer Pfanne auf dem Feuer abrösten, ca. 2 – 3 Min.

Masse in warmem Zustand in Halbkugel-Silikonform dünn aufstreichen.

Die, mit Apfelkruste ausgekleidete Silikon-Halbkugelform, mit der abgetropften Apfelfüllung auffüllen. Das Ganze kurz tiefkühlen.

Anschliessend aus der Form auslösen und auf das mit Rouladenbiskuit und Vanillecreme vorbereitete Tartelette legen.

Backen im Umluftofen bei 170°C, ca. 5 – 6 Min. (bis die Mandelkruste goldbraun ist).

Dekor aus Kristallzucker.

Tipp!

Kann auf Vorrat produziert und im Tiefkühler aufbewahrt werden. Ohne Dekor!

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch

