

Fruchtfinancier-Torte

Richtrezept für 10 Torten (Ø 18 cm) zu 615 g

TK-stabil

Vorbereiten

Masse "Financier".....	4000 g
Himbeeren (TK).....	1500 g
Saftbinder 100	20 g

Dekor

Kristallgussgelee "neutral".....	600 g
Mandelstreusel.....	30 g

Kristallgussgelee "neutral"

Wasser.....	200 g
Kristallgussgelee neutral	400 g
Total	600 g

Gelee mit dem Wasser vermischen und bis zum Siedepunkt erhitzen.

Masse "Financier"

Financier	2270 g
Butter, geschmolzen, lauwarm.....	910 g
Wasser.....	820 g
Total	4000 g

Zutaten mit der Harfe oder grobem Rührbesen bei kleiner Geschwindigkeit 2 Minuten glatt rühren (nicht schaumig).

Herstellung

400 g Financiermasse einfüllen.

150 g Himbeeren mit 2 g Saftbinder beträufeln und auflegen.

Backtemperatur 190 °C, Backzeit ca. 35-40 Minuten

Das erkaltete Gebäck mit Kristallguss glasieren und dekorieren.



Einkauf bei Agrano

Art. 00843050010.0	Financier, 10 kg
Art. 11500100013.0	Kristallgussgelee neutral, 13 kg
Art. 11500100005.0	Kristallgussgelee neutral, 5 kg
Art. 83200260010.0	Saftbinder 100, 10 kg