



## Yoghurt-Heidelbeer-Schnitte

1 Blech, 60 x 20 cm; Gesamtstückzahl: 24

- \_\_\_\_\_ 950 g Rührmasse  
[siehe Grundrezept]
- \_\_\_\_\_ 800 g **Fructi-Top Heidelbeere**

### Heidelbeer-Sahne

- \_\_\_\_\_ 300 g **Alaska-express Joghurt-Heidelbeer**
  - \_\_\_\_\_ 600 g Wasser, ca. 20 °C
  - \_\_\_\_\_ 600 g Sahne, geschlagen, ungesüßt
- ▶ **Alaska-express Joghurt-Heidelbeer** im Wasser auflösen und die Sahne unterheben.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 200 g **Cristaline Neutral**
  - \_\_\_\_\_ 50 g **Fruchtpüree Heidelbeere**
- ▶ mischen
- \_\_\_\_\_ 25 g **Blütenraspeln weiß**
  - \_\_\_\_\_ 300 g Johannisbeeren, rot
  - \_\_\_\_\_ 100 g Garniersahne
  - \_\_\_\_\_ 50 g **Gold Sparkle**

### Herstellung

- Die Rührmasse auf ein gefettetes bemehltes Blech streichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen **Fructi-Top Heidelbeer** aufstreichen.
- Die Heidelbeer-Sahne einfüllen und glatt streichen.
- Die Schnitte ca. 1 Stunde im Kühlschrank absteifen lassen und dann kurz anfrosten.
- Mit der **Cristaline-Fruchtpüree**-Mischung abgelifrieren und wie auf dem Foto ersichtlich ausgarnieren.

### Backtechnik

- Backtemperatur: ca. 200 °C  
(= 30 °C unter Brötchenbacktemperatur)
- Backzeit: ca. 20 Min.



## Baiser-Heidelbeer-Tarte

6 Torten, 18 cm Ø, 5 cm hoch; Gesamtstückzahl: 48

- \_\_\_\_\_ 900 g Mürbeteig, 6 Stück, angebacken  
[siehe Grundrezept]

### Quarkmasse

- \_\_\_\_\_ 450 g **Käse-Frisch flach**
  - \_\_\_\_\_ 550 g Quark (20 % Fett i. Tr.)
  - \_\_\_\_\_ 550 g Schmand
  - \_\_\_\_\_ 350 g Vollei
  - \_\_\_\_\_ 800 g Wasser
- ▶ Alle Zutaten kurz glatt rühren.

### Fructi-Top Heidelbeere

- \_\_\_\_\_ 750 g **Fructi-Top Heidelbeere**
- ▶ **Kabi** mit dem **Fructi-Top** verrühren.

### Baisermasse

- \_\_\_\_\_ 180 g Wasser
  - \_\_\_\_\_ 20 g **Ovasil**
  - \_\_\_\_\_ 200 g Zucker
  - \_\_\_\_\_ 150 g Zucker
- ▶ **Ovasil** mit dem Wasser verrühren, aufschlagen, Zucker nach und nach dazu geben. Die 2. Zuckermenge am Ende kurz unterrühren.

### Dekor

- \_\_\_\_\_ 75 g **Cristaline Neutral**
- \_\_\_\_\_ 100 g Mandeln, gehobelt

### Herstellung

- Die Mürbeteigböden mit geölten und mit Staubzucker besiebten Ringen umstellen, die Quarkmasse einfüllen, glatt streichen und abbacken.
- Nach dem Auskühlen die Baisermasse am Rand mit grossen Tupfen aufdressieren und wie gewohnt im heißen Ofen abflämmen oder mit einer Lötlampe bräunen.
- **Fructi-Top** aufdressieren.
- Mit **Cristaline Neutral** abglänzen und den Rand mit den Mandeln absetzen.
- Variation: Die Quarkmasse einfüllen und glatt streichen.
- Abbacken.
- Ein Gitter aus Baisermasse aufdressieren.

