



Cukormentes katalógus
a Martin Braun Kft.-től!

Banános-kakaós torta

Recept 12 szeletes tortához



Nehéz piskótafelvert

.....	250 g	Egész tojás
.....	240 g	Banán
.....	150 g	Darált dió
.....	120 g	Eritritol
.....	100 g	Mandulaliszt
.....	20 g	Étolaj
.....	10 g	Dr. Oetker Sütőpor
.....	10 g	Fahéj, őrölt

Kakaós krém

.....	375 g	Duetto cukrozatlan növényi habalap
.....	135 g	Cresco Base Unica zero
.....	75 g	Víz
.....	18 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO
.....	18 g	Kakaópor

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, 20 cm-es torta-
karikába öntjük 180°C-os sütőben 25-30 perc alatt, szűrés
próbával készre sütjük.
- ▶ A kihűlt lapot ketté vágjuk.

- ▶ A kakaós krémhez a felvert hab kivételével mindent elkeve-
rünk, majd lazán hozzákeverjük a felvert habot is.
- ▶ A 2 piskótalapot összetöltjük és körbekenjünk a krémmel.
- ▶ A tortát cukormentes csokoládéval, banánchipszsel díszít-
hetjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
TOJÁS, FÖLDIMOGYORÓ, CSILLAGFÜRT, DIÓFÉLÉK, ZELLER, MUSTÁR, SZEZÁMMAG

Citromos-limeos torta

Recept 12 szeletes tortához



Piskótafelvert

.....	150 g	Egész tojás
.....	100 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	80 g	Eritritol
.....	20 g	Víz
.....	10 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor

Citromos krém

.....	50 g	Duetto cukrozatlan növényi habalap
.....	20 g	Cresco Base Unica zero
.....	5 g	Citromlé
.....	2 g	Citromhéj
.....	2 g	Limehéj

Joghurtkrém

.....	50 g	Joghurt (natúr)
.....	200 g	Duetto cukrozatlan növényi habalap
.....	50 g	Cresco Base Unica zero
.....	10 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO

Díszítés

.....	150 g	Duetto cukrozatlan növényi habalap
.....	50 g	Citrom
.....	5 g	Limehéj

Termékelkészítés

- ▶ A piskótafelvert hozzávalóit 2 percig habosítjuk, 2 darab 20 cm átmérőjű lapot kenünk belőle, majd 200 °C-on 8-10 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Az egyik piskótalapot tortakarikába helyezük és rákenjük a citromos krémet, a második lap ráhelyezése után a keret magasságáig a joghurtos krémmel betöltjük.
- ▶ A tortát a karikából kivágjuk, majd felvert növényi tejszínnel körbekenjük, tetejét fésűs kártyával megmintázzuk, oldalát tejszínhabbal megcsapkodjuk.
- ▶ Tetejét citrommal és limemal díszítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

Mandulás pisztáciatorta

Recept 10 szeletes tortához



Piskótafelvert

.....	145 g	Tojáslé teljes
.....	110 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	75 g	Xilit
.....	50 g	Víz
.....	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor

Pisztácia krém

.....	250 g	Növényi tejszín cukormentes
.....	90 g	Cresco Base Unica zero
.....	50 g	Víz
.....	30 g	Szeletelt mandula
.....	25 g	Cresco Pistacchio kerman fagyalt paszta
.....	12 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO

Díszítés

.....	50 g	Szeletelt mandula
-------	------	-------------------

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 200 °C-on 6-8 perc alatt 4 db 20 cm átmérőjű lapot sütünk.
- ▶ A pisztácia krémhez a felvert hab kivételével mindent elkeverünk, majd lazán hozzákeverjük a felvert habot is.
- ▶ A kész krém 3/4-ével a 4 lapot tortának betöltjük.
- ▶ A tortát a krém kötéséig hűtőbe tesszük, majd körbekenjük a pisztácia krém 1/4-vel és pirított, szeletelt mandulával panírozzuk.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
FÖLDIMOGYORÓ, SZEZÁMMAG

Mákos málnatorta

Recept 10 szeletes tortához



Könnyűfelvert

.....	210 g	Tojásfehérje
.....	140 g	Tojássárgája
.....	70 g	Eritritol
.....	70 g	Darált mák

Málnás töltelék

.....	200 g	Málna
.....	10 g	Cresco Base Unica zero
.....	10 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO

Tejszínes málnás réteg

.....	15 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO
.....	150 g	Málna
.....	75 g	Cresco Base Unica zero
.....	300 g	Duetto cukrozatlan növényi habalap

Díszítés

.....	100 g	BRAUN Le Gourmet Málna gyümölcspüré (opcionális)
.....	6 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO
.....	100 g	Málna
.....	30 g	Darált mák

Termékelkészítés

- ▶ A tojásfehérjét kemény habbá verjük, a tojássárgáját eritritollal kihabosítjuk, majd elkeverjük mákkal.
- ▶ Hozzákeverjük a tojásfehérjét, majd 20-cm-es tortakarikába kenjük és 180 °C fokon 20-30 perc alatt készre sütjük.
- ▶ Málnás töltelék: a málnát összekeverjük a **Base Unica Zero-val** és a **Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Zeroval**.
- ▶ A kihűlt, kettévágott mákos felvertet a málnás töltelékkel összetöltjük.
- ▶ Tejszínes málnás krém: a tejszín kemény habbá verjük a málnát **Base Unica Zeroval** elvekerjük, majd hozzákeverjük a tejszínhabot.
- ▶ A tejszínes málnás krémmel a tortakarika tetejéig betöltjük.
- ▶ **Díszítés:** A **Le Gourmet Málna gyümölcspürét** a **Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Zero-val** elkeverjük, majd szilikonformákba 12 db félgömböt fagyaszttunk.
- ▶ A tortákat a félgömbökkel, málnával, mákszórással díszítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ, DIÓFÉLÉK

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
GLUTÉN

Kakaós torta

Recept 12 szeletes tortához



Kakaós piskótafelvert

.....	115 g	Tojáslé teljes
.....	110 g	Liszt (Búza finomliszt, BL55)
.....	75 g	Xilit
.....	50 g	Víz
.....	20 g	BRAUN MB-Xpress emulgeáló paszta
.....	10 g	Kakaópor
.....	5 g	Dr. Oetker Sütőpor

Kakaós krém

.....	330 g	Duetto cukrozatlan növényi habalap
.....	120 g	Cresco Base Unica zero
.....	70 g	Víz
.....	20 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO
.....	20 g	Kakaópor

Díszítés

.....	40 g	Kakaós piskóta morzsa cukormentes
.....	5 g	Kakaópor
.....	30 g	Étcsokoládé Diabetikus

Termékelkészítés

- ▶ A piskóta összetevőit 2 percig habosítjuk, majd 4 db 20 cm átmérőjű lapot sütünk belőle.
- ▶ A kakaós krémhez minden hozzávalót elkeverünk, majd lazán hozzákeverjük a felvert habot is.
- ▶ 4 piskótalapot összetöltünk a krém 3/4-vel.
- ▶ A krém 1/4-vel a tortát körbekenjük.
- ▶ A torta oldalát a megmaradt piskótalap morzsájával panírozzuk, tetejét cukormentes csokoládéval és kakaóporral díszítjük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS, SZÓJABAB, TEJ

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
DIÓFÉLÉK

Ribizlis túrófelfújt

Recept 12 szeletes tortához



Felfújt

.....	500 g	Laktózmentes Túró (zsírszegény)
.....	200 g	Egész tojás
.....	160 g	Eritritol
.....	100 g	Búzadara
.....	5 g	Citromhéj
.....	1 g	Só

Ribizlis réteg

.....	150 g	Ribizli (piros)
.....	50 g	Cresco Base Unica zero
.....	10 g	Dr. Oetker Tejszínstabilizáló ZERO
.....	50 g	Víz

Díszítés

.....	250 g	Ribizli (piros)
-------	-------	-----------------

Termékelkészítés

- ▶ A túrófelfújt hozzávalóit habosítjuk 5-10 percig, majd 180 °C-os sütőben 20 cm átmérőjű tortaformában 30-40 percig sütjük, szűrés próbával ellenőrizzük.
- ▶ Ribizlis réteg: a ribizlit a vízzel főzőlapon megfőzzük, majd átpasszírozzuk a kész ribizlilevet visszahelyezzük a főzőlapra majd a **Base Unica Zeroval** és a **Dr. Oetker Tejszínstabilizáló Zeroval** összefőzzük.
- ▶ Kihűlésig kevergetjük.
- ▶ A túrófelfújtra a kihűlt ribizlis réteget ráöntjük.
- ▶ Dermedés után ribizlivel díszítjük, szeleteljük.

A termék a következő allergéneket tartalmazza:
GLUTÉN, TOJÁS

A termék a következő allergéneket tartalmazhatja:
TEJ



MARTIN BRAUN GRUPPE

Martin Braun Kft.

Mészáros u. 58/B
1016 Budapest

info@martinbraun.hu
www.martinbraun.hu

Tel.: +36 (1) 202 4816

Fax: +36 (1) 202 4817