# Francia narancstorta

*2 db 16 szeletes torta*

Zabpelyhes alaptészta
- **360 g Dr. Oetker Zabpelyhes sütemény alappor**
- 140 g sütőmargarin
- 40 g méz
- 35 g víz

Nehézpiskóta
- **330 g BRAUN Muffin mix**
- 130 g étolaj
- 130 g víz
- 40 g tortadara

Eperkrém
- 170 g fagyasztott eper
- 170 g víz
- 60 g cukor
- **45 g Dr. Oetker Gustin étkezési keményítő**

Narancskrém
- 1000 g tejszín, 32%-os
- 600 g tej
- **300 g BRAUN Créme Brulée krémpor**
- 100 g Narancspaszta

Díszítés
- **150 g BRAUN Cristaline fényzselé**
- **20 g BRAUN Schokobella ét**

- A zabpelyhes tészta összetevőit összegyúrjuk, 2 db 22 cm átmérőjű lapot nyújtunk és megszurkáljuk. A nehézpiskóta összetevőit 2 percig habosítjuk és belekeverjük a tortadarát. A zabpelyhes lapokra ráteszünk egy tortakarikát, beleöntjük a nehézpiskótát, majd etázs kemencében 200°C-on 25-35 perc alatt készre sütjük.
- Az eperkrémhez az epret a víz felével és a cukorral felforraljuk, majd a víz másik felével elkevert *Gustinnal* felfőzzük, besűrítjük és letakarva kihűtjük. Az eperkrémből a nehézpiskótára 2 karikát dresszírozunk és a karika szélét vékonyan kitöltjük. A narancskrémhez a tejet a tejszínnel felforraljuk, majd belekeverjük a narancspasztát és a *Créme Brulée* krémport. Visszaforraljuk, kevergetés közben 70°C-ra visszahűtjük, majd ráöntjük a tortákra, kitöltve a karikákat.
- Kihűlés után a tortákat hűtőben két órán át állni hagyjuk, majd a karikákból kivágva *Cristaline* fényzselével bevonjuk és ét *Schokobella*-val megspineljük.

# Rimini karamellás torta

*2 db 12 szeletes torta*

Alaptészta
- 600 g linzertészta

Brownies
- **500 g Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor**
- 180 g egész tojás
- 110 g étolaj
- 50 g víz

Töltelék
- **400 g BRAUN Almatöltelék**

Karamellkrém
- **400 g BRAUN Prémium Karamell töltelék**
- 400 g lefőzött kész puding

- 100 g cukorszirup
- 10 g narancspaszta

Díszítés
- **250 g BRAUN Cristaline fényzselé**
- **100 g BRAUN Covela ét**

- A linzertésztából2 db 22 cm átmérőjű lapot nyújtunk, amelyeket megszurkálunk és egy-egy fémkarikát teszünk rá. A brownies összetevőit összekeverjük, majd ráöntjük a linzertésztára.
- Az almatöltelékből a browniesra 2 karikát dresszírozunk.
- Etázs kemencében 200°C-on 20-25 percig sütjük és kihűlés után narancsos cukorsziruppal ecseteljük. A karamell tölteléket a lefőzött és kihűlt pudinggal 5 percig habosítjuk, majd rákenjük a kihűlt sütemény alapra. A tortákat két órán keresztül a hűtőben állni hagyjuk.
- A *Covela*-ét bevonót langyosra melegítve elkeverjük a *Cristaline* zselével, majd a torták felületét fényezzük, végül fehér csokoládéval díszíthetjük.

BRAUN

# Szivárvány-szelet

*64 db 60 g-os termék*

Alaptészta
- **1000 g Dr. Oetker Mézes puszedli alappor**
- 160 g sütőmargarin
- 180 g egész tojás

Grízkrém
- 1500 g tej
- 210 g cukor
- 180 g búzadara
- 380 g krémmargarin

- **40 g BRAUN Málna desszertpaszta**
- **2 g BRAUN Sizilia citromaroma**
- **30 g Cresco Italia Arancia narancs paszta**

Díszítés
- **280 g BRAUN Covela fehér**

- A puszedlitészta összetevőit összegyúrjuk, majd 4 db 60x20 cm-es lapot nyújtunk. Megszurkáljuk és etázs kemencében 200°C-on 5-7 perc alatt készre sütjük.
- A grízkrémhez a tejet cukorral felforraljuk, belefőzzük a grízt, majd a grízkrém kihűlése után összehabosítjuk a krémmargarinnal. A grízkrémet háromfelé szétosztjuk, a málnapasztával, citromaromával és a narancspasztával ízesítjük. A kihűlt lapokat összetöltjük a három krémmel.
- A sütemény tetejét fehér *Covela* bevonóval bevonjuk, majd rózsaszínűre és sárgára színezett fehér *Covela*-val megspineljük.

# Húsvéti nyuszifül

*1 db alagút*

Alaptészta
- 150 g diós piskóta
- 150 g dobos lap

Keksz massza
- 100 g darált keksz
- 45 g krémmargarin
- 45 g baracklekvár
- 30 g porcukor
- 30 g cukorszirup

Túrókrém
- 500 g víz
- **240 g BRAUN Käse Frisch-Hoch**
- 400 g túró
- 100 g víz
- **10 g BRAUN Ovasil**
- 80 g cukor

Málnakrém
- 170 g fagyasztott málna
- 170 g víz
- 60 g cukor
- **50 g Dr. Oetker Gustin étkezési keményítő**

Díszítés
- **130 g BRAUN Prémium Karamell töltelék**
- **170 g BRAUN Cristaline fényzselé**

- Egy alagútformát sütőpapírral kibélelünk, majd belerakjuk a dobos lapot.
- A vizet felforraljuk és belefőzzük a *Käse Frisch-Hoch*-ot, majd belekeverjük a túrót és lazán hozzákeverjük az *Ovasil*-lal készült fehérjehabot.
- A formát félig megtöltjük a túrókrémmel, majd belehelyezzük a keksz masszából kialakított nyuszi-formát. Rákenjük a maradék túrókrémet, a formát félóráig állni hagyjuk, majd rákenjük a málnakrémet és lezárjuk a diós piskótával.
- A süteményt négy órán keresztül hűtőben állni hagyjuk, a formából kifordítva a *Cristaline*-os karamell krémmel megcsapkodjuk, tetejét csokoládéval díszíthetjük.

# Pöttyös szelet

*32 db 100 g-os termék*

Brownies
- **500 g Dr. Oetker Brownies kakaóstészta alappor**
- 180 g egész tojás
- 120 g étolaj
- 40 g víz

Világos piskóta
- 1100 g piskóta
- 3 g fahéj

Töltelék
- **540 g BRAUN Almatöltelék**

Citromos tejberizs krém
- 375 g tej
- **90 g Dr. Oetker Tejberizs alappor**
- **450 g BRAUN MB-Top növényi habalap**
- **135 g Dr. Oetker Tejszínstabilizáló neutrál**
- **6 g BRAUN Sizilia citromaroma**

Díszítés
- **100 g BRAUN Cristaline fényzselé**
- **30 g Cresco Italia Mela Verde Zöldalma paszta**
- **10 g BRAUN MB-Top növényi habalap**
- 1 g sárga ételfesték
- 1 g zöld ételfesték

- A brownies összetevőit elkeverjük, majd egy sütőpapírral bélelt 60x40 cm-es tepsibe kenjük. A nyers piskótamassza 2/3 részét rákenjük a brownies masszára, 1/3 részét beízesítjük a fahéjjal és 60x20 cm-es lapot kenünk sütőpapírra.
- Etázs kemencében 220°C-on a brownies lapot 15-20 percig, a fahéjas lapot 10-15 percig sütjük.
- A citromkrémhez felforraljuk a tejet, majd hozzákeverjük a tejberizs alapot. A tejberizs kihűlése után hozzákeverjük a felvert növényi habot, a *Tejszínstabilizáló neutrál*-t, a citrom aromát és a sárga ételfestéket.
- A piskótákat hosszában félbe vágjuk és az egyik brownies-zal megkent lapra rákenjük az almatölteléket. Rátesszük a fahéjas piskóta lapot, erre rákenjük a citromkrém 3/4 részét és lezárjuk a második brownies-zal megkent lappal. A megmaradt rizskrémet a tetejére kenjük. A sütemény tetejét zöldalma ízesítésű *Cristaline* zselével lekenjük, majd színezett *Cristaline* pöttyökkel díszítjük.

# Tavaszi túrótorta

*2 db 22 cm-es torta*

Alaptészta
- 600 g linzertészta

- 300 g kakaós piskóta lap 2 db 22 cm-es

Túrókrém
- 1000 g krémtúró
- 350 g víz
- **300 g BRAUN Käse Frisch-Hoch**
- 250 g egész tojás
- 150 g cukor
- **350 g BRAUN MB-Top növényi habalap, felvert**

Díszítés
- 600 g vegyes gyümölcs

Zselé
- 400 g víz
- **25 g Dr. Oetker Tortazselé**
- 80 g kristálycukor

- A linzertésztából 2 db 22 cm-es lapot nyújtunk, megszurkáljuk, majd etázs kemencében 200°C-on 10 perc alatt elősütjük.
- A túrókrémhez a növényi hab kivételével mindent elkeverünk, végül a felvert növényi habot is lazán hozzákeverjük. A linzerlapra ráöntjük a túrókrém felét, majd a kakaós piskótát lefordított kúp alakban rányomjuk a túrókrémre. Ezután ráöntjük a túrókrém másik felét. Etázs kemencében 200°C-on 40-60 perc alatt készre sütjük.
- A kihűlt torták tetejét vegyes gyümölccsel felrakjuk. A zseléhez a vizet felforraljuk, majd belekeverjük a cukorral elkevert tortazselét és a torták tetejére kenjük.

BRAUN

**Martin Braun Kft.**
1016 Budapest • Mészáros u. 58/B
Telefon +36 (1) 202 4816 • Fax +36 (1) 202 4817
info@martinbraun.hu • **www.martinbraun.hu**

A company of
MARTIN BRAUN · GRUPPE