



**Rezept-Nr.: 07742**

Erprobtes Artikelrezept

Feingebäcke

Anzahl Stücke: 15

**Tartelette "Erdbeer-Vanille-Traum"**

Vegan Cake & Muffin, Meister VanilleKrem Vegan

Rührmassengebäck mit Vanillepudding (35%) und Fruchtzubereitung (14%)

Zutaten	Gewicht kg	Herstellungshinweis
Vegane Rührmasse mit Vegan Cake & Muffin (s. Grundrezept)	1,050	Den <b>Mini-Obsttorten-Formenverband*</b> ) fetten, je Form ca. 70 g Rührmasse einfüllen, Meister-Goldback-Streusel aufstreuen und abbacken.
Meister-Goldback-Streusel (s. Grundrezept)	0,225	Nach dem Backen die Tartelettes aus dem Formenverband stürzen und abkühlen lassen.
<b>Meister Erdbeer-Füllung</b>	0,375	Je Tartelette ca. 25 g <b>Meister Erdbeer-Füllung</b> auftragen,
Vanille-Heißcreme: <b>Meister VanilleKrem Vegan</b> Wasser, min. 65 °C	0,200 0,575	<b>Vanille-Heißcreme:</b> <b>Meister VanilleKrem Vegan</b> mit dem heißen Wasser ca. 5 Min. bei schneller Geschwindigkeit aufschlagen.
<b>Meister Goldcreme</b>	0,125	Die <b>Meister-Goldcreme</b> auflösen, unter die Creme laufen lassen, bei mittlerer Geschwindigkeit ca. 5 Min. glatt rühren und etwas absteifen lassen.
<b>Meister Gel Neutral</b>	0,150	Je Tartelette ca. 60 g Vanille-Heißcreme mit einer Lochtülle aufdressieren und kalt stellen.  Anschließend die Tartelettes mit <b>Meister Gel Neutral</b> abglänzen und wie gewünscht dekorieren.

**Gesamtgewicht: 2,700 kg**

**Ofentemp.: 190 °C (50 °C unter der Temp. für Brötchen)**

**Backzeit ca.: 18 Min.**