

Backanleitung für eine 16cm Ø Springform.

Marcel's
BETTER FOOD

1. Zubereitung Biskuitboden

100g Backmischung Biskuitboden + 2 Eier

- Zutaten mit dem Rührgerät luftig aufschlagen.
- Den Boden der Springform mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse einfüllen und glattstreichen.
- Bei **180°C Ober-/Unterhitze** für **ca. 25 Minuten** backen.
- Den Boden aus der Backform lösen, auf ein Geschirrtuch stürzen und vollständig auskühlen lassen.

2. Zubereitung Erdbeersahne-Creme

50g Erdbeersahne-Mix + 300ml kalte Schlagsahne

- Zutaten in eine Schüssel geben und mit dem Rührgerät auf Stufe 1 vermengen. Anschliessend ca. 3 Minuten auf höchster Stufe zu einer luftigen Creme aufschlagen.

3. Torte zusammensetzen

Den vollständig ausgekühlten Biskuitboden auf Ihre Tortenplatte geben und mit dem Ring der Springform umschliessen. Die Erdbeersahne-Creme gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen. Mindestens 1 Stunde im Kühlschrank kühl stellen. Anschließend den Tortenring vorsichtig lösen und mit frischen Erdbeeren garnieren.



Noch Fragen zu unseren Produkten?

Melde dich ganz einfach per Telefon oder über WhatsApp.

Nummer speichern & WhatsApp schreiben

+49 152 2749 2002

Du bekommst:
Rabattcodes,
Rezepte, Tipps
und vieles mehr.

Marcel's



VIDEOS MIT
BACKANLEITUNGEN AUF
WWW.MARCELS.EU

MARCELS BETTER FOOD | Innoport GmbH | Seeholzenstr. 2 b, D-82166 Gräfelfing, Deutschland
Kontakt: hallo@marcels.eu

Kuchenmischung „Erdbeer-Sahne-Torte“

ZUTATEN:

Zutaten Mischung für Biskuitboden: Zucker, WEIZENSTÄRKE, DINKELMEHL, Reisstärke, Emulgatoren (Polyglycerin-Polyricinoleat, Milchsäureester), Maismehl, Backtriebmittel (Natron, Dinatriumphosphat), Säureregulator (Gluconolacton), MOLKEPULVER, Salz, Aromen.

① Dinkel ist eine Weizenart.

Zutaten Mischung für Erdbeersahne-Creme: Zucker, Speisegelatine, 7% gefriergetrocknete Erdbeerstücke, MILCHZUCKER, modifizierte Stärke, Maltodextrin, Säuerungsmittel (Citronensäure, Weinsäure), färbendes Lebensmittel (Rote-Bete-Pulver), natürliches Aroma.

Kann Spuren von Sesam, Lupinen, Erdnüssen, Haselnüssen, Mandeln, Cashewnüssen, anderen Schalenfrüchten, Soja, Milch, Ei, Gluten, Sellerie und Senf enthalten. Alle Angaben unterliegen den bei Naturprodukten üblichen Schwankungen. Füllhöhe technisch bedingt.

Kühl, dunkel und trocken lagern. Ungeöffnet mindestens haltbar bis: siehe Aufdruck.

900g

Durchschnittliche Nährwerte
pro 100g Kuchen zubereitet

Energie	1303kJ / 311kcal
Fett	22g
davon gesättigte	
Fettsäuren	14g
Kohlenhydrate	23g
davon Zucker	22g
Ballaststoffe	0,2g
Eiweiß	4,9g
Salz	0,12g



4 260669 112728