



Fruchttörtli mit Reisbiscuit

Vorbereitung: 16 Aluformen (Ø 16 cm) mit Mürbteig auslegen und mit Marmelade den Boden bestreichen

Rezept:

A	1'300 gr	Reisfüllung ISANA
	320 gr	Zipania / Zipania Deluxe 18%
	11 Stk.	Eigelb (280/220 gr.)
	110 gr	Butter flüssig (kalt)
	Prise	Zitronenaroma und Salz
B	11 Stk.	Eiweiss
	60 gr	Zucker
	<u>30 gr</u>	Stärke / Fécule, etc.
	ca 2'100 gr	

Herstellung:

A Eigelb mit Zipania schaumig rühren, danach Reisfüllung langsam einrühren, zuletzt flüssige Butter darunterziehen.

B Zucker und Eiweiss zu Schnee schlagen, anschliessend das Fécule einlaufen lassen. Geschlagenes Eiweiss unter die Masse **A** melieren und in die Formen je 120 gr einfüllen.

Ausbacken bei 180° - 200° C

► In die gebackenen Törtli ca 100 gr Vanillecrème aufdressieren, dann mit Früchten wie Erdbeeren, Aprikosen, etc. belegen und gelieren.

Tip: Törtli in ruhigen Zeiten als Reserve vorbereiten ► **einfrieren**
► sind sofort einsatzbereit zur Fertigstellung



Hauser & Cie AG, Neumühle Töss, 8406 Winterthur ☎ 052 202 64 31