



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —



DOUBLE CHOC MOUSSE TORTE MIT MARZIPAN BERRY BOYSEN

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*



Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32
D-12359 Berlin
www.lemke.de



MADE in
BERLIN
since 1902



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

DOUBLE CHOC MOUSSE MIT MARZIPAN BERRY BOYSEN FÜR 12 KUCHEN

Schwierigkeit

MARZIPAN TORTENBODEN

MENGE	ZUTATEN
1000 g	Marzipan Berry Boysen
1000 g	Butter
1000 g	Eier
500 g	Streuzucker
500 g	brauner Zucker
200 g	Weizenmehl

ZUBERITUNG

1. Marzipan, Streuzucker und braunen Zucker vermischen.
2. Butter in kleinen Stücken hinzugeben, sodass keine Klumpen entstehen.
3. Die Hälfte der Eier zugeben und das Weizenmehl langsam unterrühren.
4. Die restliche Menge Ei hinzugeben und solange verrühren bis der Teig eine cremige Konsistenz hat.
5. Die Menge auf zwei Backbleche verteilen (je 2100 g).
6. Bei 180°C ca. 20 min backen.
7. Nach dem Abkühlen sechs gleichgroße Kreise mit 16 cm Durchmesser aus dem Teig ausstechen.

DUNKLE SCHOKOLADENMOUSE

MENGE	ZUTATEN
990 g	dunkle Schokolade 65%
510 g	Vollmilch
1290 g	Sahne

ZUBEREITUNG

1. Die Milch aufkochen, über die Schokoladencallets gießen und zu einer Ganache verrühren.
2. Die Sahne steif schlagen.
3. Die Sahne und die Ganache mischen.
4. Den Boden eines Rings mit 18 cm Durchmesser mit Folie auskleiden.
5. Den vorbereiteten Tortenboden in einen großen Ring geben und mit 232 g Mousse übergießen.
6. Alles in den Kühlschrank stellen.

WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE

MENGE	ZUTATEN
450 g	Vollmilch
90 g	Streuzucker
150 g	Eigelb
42 g	Maisstärke
7,98 g	Gelatine
900 g	weiße Schokolade
1800 g	Sahne

ZUBEREITUNG

1. Vollmilch aufkochen.
2. Eigelb, Zucker und Maisstärke mischen.
3. Die warme Milch über die Mischung gießen und ordentlich verrühren.
4. Alles in den Topf zurückgeben und kochen bis es andickt.
5. Die eingeweichte Gelatine in der Gebäckcreme schmelzen, über die Schokolade gießen und verrühren.
6. Die Sahne steif schlagen und mit der Schokoladen/Gebäckcreme mischen.
7. 186 g in jeden Ring auf die dunkle Schokoladen-Mousse geben und in den Gefrierer stellen.
8. Die Dekoration kann bspw. mit Sprüschokolade erfolgen.