

Grundrezept – Fruchtmark zum Tränken von Böden oder Verfeinern von Buttercreme und Tortenfüllungen

Zutaten- und Materialliste



Zutaten

- 450 g Tiefkühl-Beeren oder frische Beeren

Material

- Topf
- Haarsieb
- Zwei Schüsseln
- Löffel

Zeitplaner



Tätigkeit	Untertätigkeit	Tätigkeits-Dauer	Startzeit	Endzeit
	Fruchtmark erstellen	20 min		
GESAMT		20 min		

Rezept

1. Nehmt die Früchte und kocht sie ein, bis fast keine Flüssigkeit mehr vorhanden ist. Bleibt neben dem Topf stehen und rührt regelmäßig um, damit die Früchte nicht anbrennen.
2. Die Früchte werden sehr reduziert aussehen und sollten tatsächlich nur noch wenig Flüssigkeit enthalten.
3. Streicht sie nun durch ein Haarsieb und lasst das Fruchtmark vollständig abkühlen.
4. Die Beerenreste, die im Haarsieb bleiben, könnt ihr als Füllung mit in den Kuchen geben.



5. Falls ihr das Fruchtmark unter die Buttercreme rühren möchte, lasst es davor abkühlen.

Tipp: Alternativ könnt ihr auch fertige Marmeladen verwenden zum Tränken der Böden und aromatisieren von Buttercreme.

6. Nun gebt das Fruchtmark zu der Basis Buttercreme und schlagt die Masse nochmal gut mit dem Handmixer oder der Kitchen Aid auf. Die Mengen Angaben zum Verfeinern von Buttercreme findet ihr bei den jeweiligen Rezeptvorschlägen.
7. Verwendet ihr das Fruchtmark zum Tränken der Böden, legt euch eure Tortenböden bereit und gebt das Mark mit einem Löffel auf jeden Boden. Konditoren verwenden an dieser Stelle häufig Läuterzucker. Da Läuterzucker gar keinen Geschmack hat, greife ich gerne zu dem Fruchtmark, um die Torte zu aromatisieren und zu tränken.



Viel Spaß beim Nachmachen!

Eure Kathi