



Toffee-Torte

Toffee-Torte – die 100% Mischung eines Biskuit-Butter-Kuchens. Mix zur Fertigung von köstlichen Biskuit-Butter-Kuchen mit dem reichen Geschmack und dem aromatischen Toffee-Geruch. Aus dieser Mischung kann man einen dunklen und feuchten Kuchen machen, der lange Zeit frisch wird. Sein Charakter wird von einer speziellen Aromakomposition betont, die ihm dem Toffee-Geschmack gibt. Mix eignet sich gut für die Fertigung von Napfkuchen, Marmorkuchen usw.

Grundlegendes Rezept:

Toffee-Torte	1,00 kg
Eier	0,35 kg
Öl	0,40 kg
Wasser	0,20 kg

Zubereitung:

- Alle Zutaten mischen (nicht unterheben)
- Mischen durch ca. 2 Min. langsam mit der Hilfe von einer Palette. Die Masse in zwei Blätter teilen.
- Backtemperatur: 170-180°C.
- Backzeit: ca. 20-40 Min.

Distributor: