

.....  
**NOROLITANER**



FÜR EINE FORM MIT EINEM **DURCHMESSER VON 20 CM**

## VANILLE-BISKUIT

Eier .....	6
Mehl .....	0,25l
Butter .....	250 g
Zucker .....	240 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt .....	15 g
Backpulver .....	10 g

Die Butter schmelzen. Mit Zucker und Vanilleextrakt vermengen.

Die Eier nach und nach unterheben.

Das Mehl unter kräftigem Rühren nach und nach hinzugeben; dann das Backpulver unterrühren.

In eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und ca. 40 Min. bei 180°C backen.

## HIMBEERBISKUIT

Eier .....	2
Mehl .....	125 g
Butter .....	125 g
Zucker .....	120 g
Backpulver .....	4 g
VALRHONA Fruchtkuvertüre Inspiration Himbeere .....	50 g

Die Butter und die Fruchtkuvertüre Inspiration Himbeere im Wasserbad schmelzen. Das Eigelb mit dem Zucker mischen. Die Eier nach und nach unterheben.

Das Mehl unter kräftigem Rühren nach und nach hinzugeben, dann das Backpulver unterrühren.

In eine gefettete und bemehlte Kastenform füllen und ca. 30 Min. bei 180°C backen.

## SIRUP ZUM TRÄNKEN

Zucker .....	120 g
Wasser .....	150 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt .....	10 g

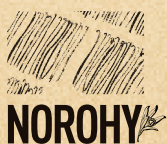
Alle Zutaten erhitzen, bis ein Sirup entsteht.

Die Biskuitteile, sobald sie aus dem Ofen kommen, unter Zuhilfenahme eines Pinsels mit der Sirupmasse bestreichen.

## GANACHE VANILLE

VALRHONA Weiße Schokolade Ivoire 35 % .....	150 g
Ultrahocherhitzte Sahne 30 % .....	90 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt .....	10 g

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:



Originalrezept und Bildnachweis:  
Agence **cru.**

  @norohyvanille  
norohy.com

Vervielfältigung und Verbreitung  
außerhalb der privaten Nutzung verboten.

Die Sahne mit dem Vanilleextrakt aufkochen. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und alles gut verrühren.

Das Ganze eine Stunde im Kühlschrank kristallisieren lassen.

## VANILLEGLASUR

Puderzucker .....	100 g
Wasser .....	15 g
Knister-Crispy, kupferfarbenes prickelndes SOSA Dekor .....	5 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt .....	4 g

Für die Glasur Puderzucker und Vanilleextrakt mit etwas Wasser verrühren. Falls die Mischung zu flüssig ist, noch mehr Puderzucker dazugeben.

## FERTIGSTELLEN

Biskuit in gleich große Teile schneiden. Mithilfe eines Teigschabers Ganachecreme auf das erste Vanillebiskuit und auf das Himbeerbiskuit streichen. Einen Vanillebiskuit, einen Himbeerbiskuit und einen weiteren Vanillebiskuit aufeinanderstacken.

Eine Stunde im Kühlschrank kalt stellen.

Den Norolitaner mit Vanilleglasur überziehen und mit Knister-Crispies bestreuen. Den Norolitaner, bevor er in Form geschnitten wird, im Kühlschrank kristallisieren lassen, um einen gleichmäßigen Kuchen mit akkuraten Schnittkanten zu erhalten.

