

.....  
**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
Ultrahoherhitze Sahne 30%	90 g
NOROHY Bio-Bourbon-Vanilleextrakt	10 g

Dieses Rezept wurde Ihnen geschenkt von:

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

Das Ganze eine Stunde im Kühlschrank **kristallisieren** lassen.

## VANILLEGASUR

Pudersucker	100 g
Wasser	15 g
Knister-Crispy, kupferfarbenes prickelndes SOSA Dekor	5 g

Für die Glasur Pudersucker und Vanilleextrakt mit etwas Wasser **verrühren**. Falls die Mischung zu flüssig ist, noch mehr Pudersucker **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 **aufeinanderschichten**.

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.

