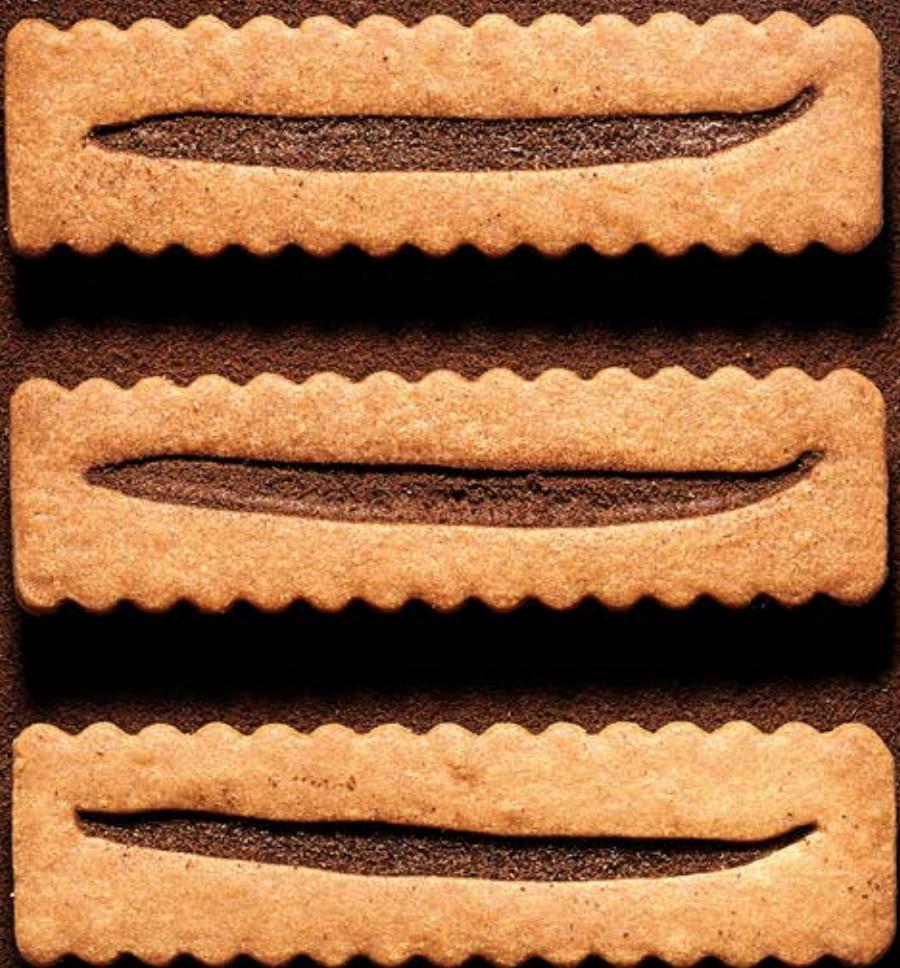


NOROHY

• VANILLE MIT MUT UND ENGAGEMENT •

KEKS VAÏNA



FÜR 45 STÜCK

VANILLE-MÜRBETEIG

Tourierbutter 84 %.....	180 g
Salz	3 g
Puderzucker	135 g
SOSA blanchierte, extrafein gemahlene Mandeln.....	45 g
Ei	75 g
Mehl T550	90 g
Mehl T550	265 g
Gemahlene Bio-Bourbon-Vanilleschoten	4 g

Zunächst die weiche Butter, das Salz, den Puderzucker, die gemahlenen Mandeln, die Eier, das Vanillemark und die kleine Menge Mehl **vermischen**. Sobald die Mischung homogen ist, die große Menge Mehl **hinzufügen**, kurz vermischen. Zwischen zwei Kunststofffolien **ausrollen** und in den Gefrierschrank stellen.

ZITRONEN-FRUCHTGELEE

SOSA Gelbes Pektin	7,5 g
Zucker	25 g
ADAMANCE Püree Femminello-Zitrone 100 %	240 g
Zucker	180 g
Glukose DE35/40	25 g
Zitronensäurelösung.....	6 g

Das Pektin und die kleine Menge Zucker **vermischen**, dann die Mischung nach und nach zum auf 4°C temperierten Zitronenpüree **geben**. Unter ständigem **Rühren** zum Kochen **bringen**. Anschließend nach und nach den zweiten Teil des Zuckers **einrieseln** lassen. Erneut zum Kochen **bringen** und den Glukosesirup **hinzufügen**. Auf 71 °Brix bzw. 105°C **erhitzen**. Die Säurelösung **hinzufügen, mischen** und sofort in einen Behälter **gießen**.

ZITRONENSÄURELÖSUNG

Mineralwasser.....	3 g
SOSA Zitronensäure.....	3 g

Zitronensäure in **lauwarmem** Wasser **auflösen** und **vermischen**.

MARZIPAN 55 % MIT VANILLE

MARZIPAN 55 %	680 g
Gemahlene Bio-Bourbon-Vanilleschoten	3 g

Marzipan und Vanillepulver miteinander **verkneten**.

ZUBEREITUNG

Den Mandelmürbeteig **zubereiten, einfrieren** und in 12×3 cm große Rechtecke **schneiden**.

In der Mitte des Mürbeteigs ein Vanilleschotenmuster **ausschneiden**. Bei 150°C 22 Minuten **backen**.

Das Zitronenfruchtgelee **zubereiten**, anschließend in einen 34×34 cm großen und 2 mm hohen Rahmen **gießen. Abkühlen lassen**.

Das Vanille-Marzipan **zubereiten**, mit einer Teigrolle in einem Rahmen 4 mm dick **ausrollen**.

Auf dem Marzipan eine dünne Schicht geschmolzener Kakaobutter **verteilen**, dann das Zitronen-Fruchtgelee **auftragen**.

Das Marzipan mit der vorkristallisierten Vollmilchkuvertüre **überziehen**, anschließend **kristallisieren lassen**. **Umdrehen** und dann das Fruchtgelee **überziehen**. Mit dem Pralinengitter Rechtecke von 22,5 mm×11 cm **ausschneiden**.

Mit Vollmilchkuvertüre **überziehen**, darauf den gebackenen Vanille-Keks **setzen** und mit Vanillepulver **bestreuen**.

Nach dem Kristallisieren mit einem Pinsel das überschüssige Vanillepulver **entfernen**.



EIN PAAR WORTE ZUM REZEPT

Ein köstlicher Keks, der Kindheitserinnerungen wieder aufleben lässt, mit zarten Noten von Zitrone, Mandeln und Schokolade. Das Bio-Bourbon-Vanillepulver eignet sich hier hervorragend für die Anwendung in der Keksherstellung.

