

Omelettetorte mit Beerenfrüchten und Crémefüllung					Herstellung
					Vorbereitung
Früchteomelette	Rezeptmenge	Arbeitsmenge	für Torte		Boden der Formen auslegen, Rand buttern
	5-6 Omelettes	ø 20 Springform			
					Teig
					Eigelb schaumig rühren
Fläche Backform	390	260			Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen
					1/3 des Schnees mit der Eimasse angleichen
Faktor		0,67	1		Mehl und Stärke mischen, darüber sieben
					Masse mit restlichen Eiweiß melieren
	Zutaten - Basic	Zutaten - Variation	Portionen	Werte gerundet	Teig auf zwei Formen verteilen, abbacken
Teig					
Eigelb (5 Stück)	90	60,0	60,0	60	Backofen:
Eigweiß (5 Stück)	160	106,7	106,7	107	Ober- u. Unterhitze, mittlere Schiene, 180° C
feiner Zucker (reduziert)	60	40,0	40,0	40	ca. 10-12 min. auf Sicht backen
550er Weizenmehl	30	20,0	20,0	20	
Weizenstärke	30	20,0	20,0	20	Füllung
					Gelatine in kaltem Wasser einweichen
Füllung	Herstellung modifiziert, kein rohes Eigelb verwendet				Sahne aufschlagen bzw. aufkochen
Sahne aufschagen	250	166,7	166,7	167	Eigelb und Zucker schaumig rühren
Sahne aufkochen	100	66,7	66,7	67	gekochte Sahne zur Eimasse geben
Eigelb (2 Stück)	36	24,0	24,0	24	Eisahne erneut erhitzen
Zucker	30	20,0	20,0	20	beim Erreichen von 83 °C vom Herd nehmen
Vanilleextrakt TL	1,5	1,0	1,0	1	ausgedrückte Gelantine und Vanille einrühren
Gelantine Blatt	3	2,0	2,0	2	wenn abgekühlt, mit Schlagsahne mischen
Früchte					Fertigstellung
Erdbeeren, Himbeeren...	500	333,3	333,3	333	Boden in Tortenring einpassen
					mit vorbereiteten Früchten belegen
wichtige Information	Originalrezept Eiergröße M				Creme aufstreichen, Deckel aufsetzen
	bei der Arbeitsmenge berücksichtigen				min. 2 Std. oder über Nacht kalt stellen
	andere Eiergröße oder Teilmenge verwenden				mit Puderzucker, Früchten... dekorieren
Anmerkung	Rezeptentwicklung der Torte • Ulrike Mühmel (Cerealix)				
Inspiration	Andresen / Heinemann • Festliches Backen. Die Kunst der Konditoren. S.48				