



## Frucht-Tortenguss von Germania

auf Carrageen-Pektin-Basis

### Erdbeer • Aprikose • Himbeer • Pflaume

- ✓ als Tortenguss
- ✓ zum Aprikotieren
- ✓ kochen oder sprühen
- ✓ wiederaufschmelzbar
- ✓ betont den Fruchtgeschmack
- ✓ mit Fruchtsaft oder Wasser

#### Grundrezeptur für 1 l Tortenguss

- 50 g Frucht-Tortenguss
- 250 g Zucker
- 1.000 g Wasser

#### kochen:

Frucht-Tortenguss und Zucker trocken mischen und in das kochende Wasser einrühren, nochmal aufkochen, dann auftragen.

#### sprühen:

Frucht-Tortenguss und Zucker trocken mischen, in warmes Wasser einrühren, abstehen lassen. Gut durchrühren und dann ins Sprühgerät geben. Bei maximaler Temperatur und minimalem Druck verarbeiten.

Reste gekühlt aufbewahren und bei Bedarf wieder aufschmelzen.

Das Verhältnis der Komponenten Gelpulver, Wasser und Zucker zueinander kann den betrieblichen Vorgaben angepasst werden.

#### Weitere Rezeptideen

- Marmelade
- Wackelpudding-Dessert
- Tropic-Gel

Germania Frucht-Tortenguss gibt es in den **Gebinden**

- 3 kg** (= 78 l Tortenguss) oder
- 10 kg** (= 260 l Tortenguss)

