

Tortenguss

rot

Unser ungesüßter roter Tortenguss verleiht Obstkuchen eine besonders glänzende und geschmeidige Konsistenz.

Tipp: Bei Erdbeerkuchen etwas unseres Erdbeersirups hinzufügen - das macht den Kuchen noch fruchtiger.

Zubereitung:

Bitte noch hinzufügen: 250ml Wasser, Zucker nach Belieben

1. Das Pulver in 50ml Wasser glattrühren.
2. Das restliche Wasser nach Belieben süßen und aufkochen.
3. Das angerührte Pulver hinzugeben und unter Rühren 1 Minute köcheln lassen.
4. Den Topf von der Kochstelle nehmen und 3-4 Minuten abkühlen lassen.
5. Den Tortenguss von der Mitte aus gleichmäßig auf dem Kuchen verteilen und weiter abkühlen lassen.



Sensorik & Qualitätsparameter

Allergene: Keine

Enthaltene Rohstoffe

Empfohlene Gebindegrößen
• Papierbeutel

Inhalt: 7g

Zutaten: Kartoffelstärke*, Agar Agar*, Rote Beete Pulver* 7,1%, Pfeilwurzmehl*, Kaliumtartrat (E336 (i))

*aus ökologischem Anbau

Durchschnittliche Nährwerte	je 100 g
Brennwert	1282 kJ (303 kcal)
Fett	< 0,5 g
-davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	67 g
-davon Zucker	2,5 g
Ballaststoffe	15 g
Eiweiß	1,1 g
Salz(2)	0,69 g

2) Berechnet aus dem natürlich vorkommenden Natrium.

