



nøgg

No Egg.
But Plants.

Einfach. **Genießen.**

Bubble Törtchen.

Zubereitung

- 1 Alle Zutaten für den Teig 2 bis 3 Minuten auf langsamer Stufe mit einem groben Besen/Flachrührer verrühren, bis ein homogener Teig entsteht.
Hinweis: Für ein optimales Ergebnis mit feiner Struktur und schönem Volumen ist das Übermischen zu vermeiden.
- 2 Den Teig in das vorbereitete Blech geben, glatt streichen und backen.
Im Etagenofen (Zug geschlossen):
185°C, 7 bis 10 Minuten
Im Backofen: 185°C (Ober-/Unterhitze), 7 Minuten
Im Kombidämpfer: 180°C, 6 Minuten
- 3 Den Tortenboden nach dem Backen auskühlen lassen und mit einer runden Form (Ø 7,5 cm) ausstechen.
- 4 Alle Zutaten für die Creme 1 Minute auf langsamer Stufe verrühren, dann 5 bis 6 Minuten auf höchster Stufe mit einem feinen Rührbesen aufschlagen. Im Anschluss kann die Creme direkt weiterverarbeitet werden.
Hinweis: Die Süße der Creme kann durch Zugabe von Puderzucker nach Belieben angepasst werden.
- 5 Abwechselnd Tortenboden und Creme als Bubbles schichten und mit Erdbeeren garnieren.

Die Zubereitungszeit ist stets abhängig vom jeweiligen Gerätetyp und dessen Leistungsstärke.




pflanzen-
basiert

Zutaten für 5 Törtchen

Teig (ca. 450 g)

- 250 g nøgg Rührteig Pulver
- 85 ml pflanzliches Öl
- 12 g dunkles Kakaopulver
- 112 ml Wasser

Creme (ca. 325 g)

- 75 g nøgg Aufschlagcreme Pulver
- 25 g Puderzucker
- 225 ml Wasser, kalt

Garnierung

- 5 Erdbeeren

Blechgröße

- Blech 37–40 x 28–32 cm

