



Eine tropisch-fruchtig-frische Idee ... **Die Ananas-Limetten-Schnitte im Domino-Style !!!**

Aufbau:

Mürbeteigboden, überschlagene Roulade, Marzipanschicht, Ananas-Dominosteinfüllung, überschlagene Roulade

Rouladen	
Torta-fix® Dinkel	300 g
Dinkelmehl Type 630	300 g
Kristallzucker	500 g
Ei	800 g
Wasser	100 g

Dinkel-Roulade mit [GERMANIA Torta-fix Dinkel](#) auf vorgebackenen Mürbeteigboden auflegen.

Die Rouladenmasse haben wir deutlich überschlagen, damit sie kompakter und bissfester wird.

Die Marzipanmasse wirken wir mit Limettenabrieb und Limettensaft an, rollen sie aus und legen sie auf die erste Roulade auf.

Dominosteinfüllung mit [GERMANIA Gerpektin](#) mit 80 % Wasser und 20 % Ananas-Saft herstellen.

Der Zuschnitt kann in 5 x 5 cm oder 5 x 10 cm erfolgen; die Stücke werden mit Kuvertüre nach Wahl überzogen und mit Ananasstücken, mit Limettenscheiben oder „Domino-Style“-like mit Punkten aus heller Kuvertüre, Fondant oder Buttercreme veredelt. Der Überzug mit Fondant oder Rollfondant erscheint uns einfach zu süß ...

TIPP:

Setzen Sie der Biskuitmasse 10 % leicht geröstete, feine Kokosraspel zu um das Ananas- und Limetten-Thema abzurunden.

Wissen „to go“ ... der [GERMANIA WhatsApp-Channel](#) ... schauen Sie einfach mal rein!

Immer up to date ...

Tipps, Tricks, Ideen und Anregungen, dazu Bilder, Rezepte und ... die GERMANIA Info-Flyer

Noch Fragen offen?
Mehr Ideen? Ein Produktmuster?

info@germania-backmittel.de
09371 2488 auch WhatsApp



Füllung für Dominosteine

für 1 Blech 60 x 40 cm

Wasser fast kochendes **750 g**
Gerpektin® **125 g**

einrühren und ca. 2 min bis zur Klärung durchkochen.

Kristallzucker **1.000 g**

zugeben und einmal aufkochen lassen.

Glukosesirup **325 g**

dazuwiegen und bis 102°C (82°R) durchkochen.

Je nach Geschmackswunsch Aroma und Farbe dazugeben.

Zitronen- oder Weinsteinensäure **5 - 8 g**

(Lösungsverhältnis 1:1)

Unter die **abgekühlte** Pektinmasse (ca. 18°C) rühren und gleich ausgießen.