



# Tendre Mozart

## ZUTATEN:

1 Blech 60 x 20 cm, 25 Stück (12 x 3,5 cm)

### Rührboden

MELLA-VEGAN-RÜHR (IREKS)	825 g
Speiseöl	290 g
Wasser	370 g
43230 Konditoreipaste Pistazie 100	120 g
43422 Schogette	480 g
22206 Konditoreipaste Haselnuss ohne Stücke	55 g

### Creme

67980 Vegan Whip	275 g
Wasser (ca. 5 °C)	345 g
25708 Gelatop Eispaste Marzipan	30 g

### Dekor

Marzipan, angewirkt, 2 mm Stärke	350 g
67980 Vegan Whip	40 g
Wasser (ca. 5 °C)	60 g
43422 Schogette	40 g
Pistazien, ganz	25 St.

## ARBEITSWEISE:

🕒 ca. 190 °C

🕒 ca. 12 Min.

Alle Zutaten der veganen Rührmasse kurz verrühren. Je 800 g in ein Blech füllen und abbacken.

Auf einen Boden 15 Streifen Haselnuss-Schogette quer mit einer 14er-Lochtülle aufdressieren.

Vegan Whip mit kaltem Wasser aufschlagen, Gelatop Eispaste Marzipan kurz unterrühren und auf den Boden streichen. Den zweiten Boden auflegen und mit ca. 50 g veganer Creme bestreichen. Marzipandekel auflegen. In 5 x 5 Stücke einteilen und dekorieren.

