

## Tortillas

Dieses PDF Rezept wurde von [www.backrezepte24.de](http://www.backrezepte24.de) heruntergeladen

Süßspeisen  
Glasuren  
Schokolade  
Östr.

Kuvertüre  
Kokosbutter

\* QUELLE

- Maier-Bruck;
- Sacher-Kochbuch; 1971
- Heft/Seite/Jahr 554

Weitere Titel: Schokoladeglasur

Die im Handel erhältliche Tunkmasse zerkleinern (klein schneiden). Dabei muß besonders darauf geachtet werden, daß keine noch so geringe Wasser- oder andere Flüssigkeitsmenge in die Tunkmasse gelangt, weil diese Glasur Flüssigkeit bindet und dadurch die Tunkmasse eine dicke Konsistenz bekommt. Die Tunkmasse wird mit Kokosbutter oder auch -fett oder mit Öl zur gewünschten Konsistenz verdünnt. Die so aufgelöste Tunkmasse wird kalt gerührt: so lange rühren, bis sie zu stocken beginnt (dicklich wird). Dann noch einmal kurz anwärmen (es genügt den Boden des Geschirrs zu erwärmen) - die Masse soll Lippenwärme erreichen-, glattrühren und die Probe machen: Man gibt einen Tropfen der erwärmten Glasur auf einen kalten Teller; der Tropfen soll in wenigen Sekunden stocken. Dauert das Stocken länger bzw. wird der Überzug grau, war die Tunkmasse zu warm und muß nochmals kalt gerührt und wieder leicht erwärmt werden. Dann glasieren. Wird für Kleinbäckerei, Schnitten, Torten und Rouladen verwendet.