Schokotorte Demeter, 510g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
311031	4 015637 013367	4 015637 013374	272497

Marke
Bauckhof

Qualität
demeter, Bio-Siegel, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft, vegan - Europ. Vegetarian Union

Öko-Kontrollstelle
DE-ÖKO-007 | PV

Zollrechtliche Herkunft
Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer
ja

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten
Diverse Länder

Verarbeitungsland
Deutschland

Verpackungsland
Deutschland

Zutaten
DINKELmehl**°, Rohrohrzucker**, fettarmer Kakao* 10%, Reisstärke*, Backpulver (Backtriebmittel: Natriumhydrogencarbonat, Säuerungsmittel: Monokaliumtartrat, Maisstärke*), Maisstärke*, Steinsalz, Vanille*

enthält folgende allergene Zutaten: Gluten

***aus biodynamischer Erzeugung, *aus kontrolliert ökologischer Erzeugung , °Dinkel ist eine Weizenart.*
Diese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.
Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.

Allgemeines
Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Besonderheiten
Torte selber machen kann jetzt jeder – mit unseren neuen Backmischungen für Torten. Herrliche Tortenkreationen gelingen damit im Handumdrehen, egal ob klassisch oder vegan. In demeter-Qualität. Eben typisch Bauckhof.

Kurzbeschreibung
Ohne Verwendung von genmodifizierten Organismen oder genmodifizierten Rohmaterialien, ohne Verwendung von Konservierungsstoffen und Zusätzen. Rückstandsanalyse der einzelnen Zusätze.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.10.2022, 13:58:29

Schokotorte Demeter, 510g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
311031	4 015637 013367	4 015637 013374	272497

Verarbeitungshinweis

Backmischung für 1 Torte
Zubereitung 20 Minuten, Backzeit ca. 35 Minuten.
Zutaten :
Für den Boden:
90 g neutrales Öl (z.B. Brat-/Backöl), 250 ml Wasser, 1,5 EL Zitronensaft
Für die Creme:
600 ml Sahne, 150 ml Milch

Tipp: Alternativ zur Sahne + Milch kannst du auch 400 g Mascarpone + 350 ml Milch für die Creme nehmen..

Zutaten vegane Zubereitung:
Für den Boden:
90 g neutrales Öl (z. B. Brat -/Backöl), 250 ml Wasser, 1,5 EL Zitronensaft
Für die Creme:
300 g veganer Frischkäse, 400 ml Pf lanzensahne (muss nicht aufschlagbar sein)

Bei der veganen Zubereitung verrührst du zunächst den veganen Frischkäse mit der Pflanzensahne und gibst anschließend unter Rühren die Creme-Mischung dazu.

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Schokoliebhaber aufgepasst! Diese zauberleichte Torte schmeckt himmlisch schokoladig und ist ein absolutes Muss für dein nächstes Kaffeedate. Ob für die Familie, gute Freunde, für liebe Kollegen oder um die Schwiegermutter zu beeindrucken: Torte selber machen war noch nie so einfach.
Rezepte aus der Hofküche erhalten Sie kostenlos unter: info@bauckhof.de.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.10.2022, 13:58:29

Schokotorte Demeter, 510g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
311031	4 015637 013367	4 015637 013374	272497

Zubereitung

1. Backofen auf 180 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen und den Boden einer Springform (ø 25 cm) mit Backpapier auslegen. Dabei darauf achten, dass das Backpapier fest zwischen Boden und Springformrand eingespannt ist.
2. Backmischung für den Teig in eine Schüssel geben. Öl, Wasser und Zitronensaft hinzufügen und mit einem Schneebesen glattrühren. Teig in die Springform gießen und die Form auf mittlerer Höhe in den vorgeheizten Backofen stellen.

3. Die Backzeit beträgt ca. 35 Minuten. Tortenboden gut auskühlen lassen. Backpapier entfernen und Boden 1x waagerecht durchschneiden. Beide Böden zur Seite legen.

4. Für die Schokocreme fl üssige Sahne mit Milch und Mischung für den Belag in einen großen, hohen Rührbecher geben (Achtung: Mischung kann spritzen.) und mit dem Handrührgerät kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe rühren. Wenn die Creme eine streichfähige Konsistenz hat, ist sie fertig.

5. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen, dann darauf 1/3 der Schokocreme bis zum Rand gleichmäßig verstreichen. Den zweiten Boden aufl egen und 1/3 der Creme darauf verteilen. Die Torte mit der übrigen Creme seitlich einstreichen.

6. Die Torte bis zum Servieren für mind. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren mit einem Dekor deiner Wahl garnieren.

Herstellung

Für Bauckhof Tortenbackmischungen nehmen wir ausschließlich Zutaten aus biologisch-dynamischem Anbau und kontrolliert biologischem Anbau. Zusatzstoffe, Produktionshilfsmittel oder Geschmacksverstärker kommen bei uns nicht in die Tüte. Deswegen schmecken die Torten wie bei Oma.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Kühl und trocken lagern.

Sonstige Hinweise

Gentechnikfrei, ohne Aroma, ohne synth. Farbstoffe, ohne synth. Konservierung, ohne Weisszucker, rein pflanzlich.

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.10.2022, 13:58:29

Schokotorte Demeter, 510g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
311031	4 015637 013367	4 015637 013374	272497

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Krebstier, Lupine, Milch, Sellerie, Senf, Weichtier, Huhn, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Rind, Schwein, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Gluten, Dinkel, Kakao, Mais

Spuren möglich: Schalenfrüchte, Sesam, Soja, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, sonstiges glutenhaltiges Getreide, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegan✔ vegetarisch✔ laktosefrei✔ Rohstoffe nicht jodiert✔ Lebensmittel gentechnikfrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.10.2022, 13:58:29

Schokotorte Demeter, 510g

Gelingt auch ohne Eier, Milch und Butter!

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
311031	4 015637 013367	4 015637 013374	272497

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ..... Lebensmittel
Süßung ..... Rohrohrzucker
Salzart ..... Steinsalz
Triebmittel ..... Natriumhydrogencarbonat
Garmethode ..... Blindbacken
Nitritpökelsalz ..... nein

Qualität

Bio-Erzeugnis ..... ja
Staatliche Siegel ..... Bio-Siegel, EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos ..... EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle DE-ÖKO-007
Welcher Standard wird erfüllt ..... demeter
Weitere Qualitätskriterien und Labels ..... vegan - Europ. Vegetarian Union

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis ..... Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts ..... Backmischung
Inverkehrbringer ..... Bauck GmbH, Duhenweitz 4, D-29571 Rosche

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ..... 1514 kJ / 357 kcal
Fett ..... 1,8 g
davon gesättigte Fettsäuren ..... 0,8 g
Kohlenhydrate ..... 74 g
davon Zucker ..... 33 g
Ballaststoffe ..... 4,6 g
Eiweiß ..... 8,0 g
Salz ..... 0,97 g
Ermittlung der Nährwerte durch ..... Berechnung

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ..... Faltschachtel
Verpackungsmaterial ..... Pappe, PP

Preise und Konditionen

Pfand ..... nein

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 31.10.2022, 13:58:29