

**d'arbo**  
*Konditorqualität*

**Neu von Darbo:**

# FRUCHTCREME



**Zum Füllen von Torten, Rouladen,  
Tartelettes, Desserts u.v.m.**

# Anwendung Fruchtcreme

## Basis-Rezept:

- 1 Teil Darbo Fruchtcreme glatt rühren und
- 1 Teil geschlagene Sahne (Obers) unterheben

Die fertige, sehr fruchtig schmeckende Masse kann nun zum Einstreichen von Torten, Rouladen etc. und zur Herstellung von Desserts verwendet werden. Durch Kühlung wird die Fruchtmasse schnittfest.

- - -

## Weitere Anwendungsmöglichkeit der Fruchtcreme

### Fruchtspiegel:

Darbo Fruchtcreme mit ca. 25 % Wasser verdünnen, erwärmen und eine dünne Schicht auf Torten oder Desserts auftragen.

- - -

Darbo Fruchtcreme (Eimer à 4,5 kg netto) ist in folgenden Sorten erhältlich:

### **Marille – Erdbeer – Himbeer – Heidelbeer**

