

# Tortenguss

---

## Geleegusspulver mit geringer Zugabemenge

---

### Wie ist ein Tortenguss-Pulver aufgebaut?

Klar könnte man jetzt überlegen, wenn man sich die Zutatenliste anschaut, wieso es für ein Tortenguss-Pulver so viele Zusatzstoffe braucht. Die Antwort ist einfach, jedoch sollte man dafür wissen, warum bestimmte Rohstoffe von der EU eine E-Nummer bekommen haben. Das Johannisbrotkernmehl wurde nämlich schon vor 2000 Jahren verarbeitet und stellt auch einen rein natürlichen Rohstoff dar.

Im Gesetzestext steht „Lebensmittelzusatzstoffe sind Stoffe, die in der Regel nicht selbst als Lebensmittel verzehrt werden.“ Da ein Verdickungsmittel (wie Pektin, Carrageen, etc.) charakteristisch nicht pur gegessen wird, wird es zum Zusatzstoff. Ergänzend heißt es im Text: „Verdickungsmittel“ sind Stoffe, die die Viskosität eines Lebensmittels erhöhen“. Somit funktioniert ein Tortenguss, von Gelatine mal abgesehen, erstmal nicht ohne Zusatzstoffe. Die ideale Kombination selbiger ist dann noch für die gewünschte Festigkeit bzw. Struktur verantwortlich.

Doch wozu braucht es dann aber noch Natriumcitrat (das Salz der Citronensäure) und Calciumsulfat (auch unter dem Namen „Gips“ bekannt)? Wie man an der Klassenbezeichnung erkennt, regulieren diese die Säure. Im konkreten Fall unterstützt dieser Effekt die gleichmäßige Gelierung, wenn z.B. der Abtropfsaft von Konservenfrüchten Verwendung findet. Zudem schäumt der Guss nicht so stark beim Aufkochen.

### Wie wird Tortenguss verwendet?

Bei dem Produkt handelt es sich um „20g-Ware“, das heißt um einen Liter Flüssigkeit zu binden, werden ca. 20g des Tortengusspulvers eingesetzt.

0,020 kg **Tortenguss**  
0,150 kg Zucker  
1,000 Liter Wasser oder Fruchtsaft

Für die Anwendung als Geleeguss das Pulver mit dem Zucker trocken verrühren. Dann in die kochende Flüssigkeit einrühren und unter leichtem Rühren erneut aufkochen.

Sehr gute Ergebnisse zeigt der **Tortenguss** auch bei Fruchtfüllungen, in Kombination mit Stärke. Man erreicht damit Frost- und Backstabilität, da die Hydrokolloide die gesamte Masse zusammen halten. Zusätzlich erzielt man ein sehr gutes Mundgefühl. Die Zugabemenge pro Liter Flüssigkeit liegt dann bei ca. 50g Stärke und 10g **Tortenguss**.

### Die Vorteile von Tortenguss auf einen Blick

- glasklar
- froster-, säure- und schnittfest
- mehrfach aufkochbar
- minimale Zugabemenge

### Die Zutatenliste von Tortenguss

Zucker, Verdickungsmittel (Carrageen (E407), Johannisbrotkernmehl (E410)), Säureregulator (Natriumcitrat (E331), Calciumsulfat (E516))