



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKERCREME · LEBENSMITTELFARBEN  
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

## KAROWS FEINE REZEPTE

# Kokos - Limetten Törtchen

Masse reicht für Halbschalen Ø 7cm ca. 12 Stück

### Zutaten Limettenfruchtfüllung:

- 80 g Limetten- oder Zitronensaft
  - 100 g Wasser
  - 15 g Speisestärke
  - 45 g Zucker
  - 18 g **Karows Dessertpaste Limette Nr. 182/1**
- Zu einem Pudding abbinden.

### Zutaten Kokossahne:

- 600 g Sahne
- 120 g **Karows Sahnestand Neutral Nr. 3005**
- 120 g Wasser
- 14 g **Karows Kokos - Aroma Nr. 551**

### Herstellung:

**Karows Sahnestand Neutral Nr. 3005** mit Wasser und **Kokos - Aroma Nr. 551** verrühren, dann die geschlagene Sahne unterheben.

### Zutaten Limettentortenguss:

Benötigt werden ca. 300 g heller Tortenguss, diesen mit 18 g **Karows Dessertpaste Limette Nr. 182/1** abschmecken.

### Herstellung:

Halbkugel Silikonmatten Ø 7cm zu 2/3 mit der Kokossahne füllen, mittig ca. 40 g der Limettenfüllung spritzen, die Halbkugel weiter mit Kokossahne auffüllen, leicht aufklopfen um Luftblasen zu vermeiden und zum Schluss Mürbeteig auflegen. Die Törtchen einfrieren, gut durchfrieren lassen, dann aus der Form drücken und mit dem Limettentortenguss überziehen, mit Kokosraspeln einrändern und mit Kuvertüre garnieren.

