



Karows feine Rezepte

Cassis-Vanille-Traum



*Karow Dessertpaste
Vanille, natürlich*

*Karow Premium
CL Cassispaste*

Karow Vanille-Extrakt

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Cassis-Vanille-Traum



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit dem Zucker, **Vanille-Extrakt** und Salz auf ca. 40 °C erwärmen, danach 2 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Für weitere 15 Minuten kaltschlagen lassen bis die Masse Stand hat. Trockenstoffe mischen, sieben und untermelieren, zuletzt die flüssige Butter unterziehen.

Backzeit: ca. 30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Gelatine auflösen und mit der **Premium CL Vanillepaste** temperieren. Puderzucker und 1/3 Sahne unterziehen, danach die restliche Sahne zugeben.

Schritt 3

Butter schaumig aufschlagen, den Vanillepudding nach und nach zugeben und mit der **Premium CL Cassispaste** abschmecken.

Schritt 4

Den warmen Tortenguss mit **Premium CL Cassispaste** abschmecken.

Aufbau

Den Wiener Boden teilen und auf den unteren Teil die Vanillesahne gleichmäßig verteilen. Nun den oberen Teil des Wiener Bodens auflegen und die Cassis-Butterkrem darauf verteilen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen und im Anschluss mit dem Cassis-Gelee abglänzen.

Zutaten

Wiener Masse, dunkel	
Vollei	0,620 kg
Zucker	0,400 kg
Karow Vanille-Extrakt	0,008 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,110 kg
Weizenpulver	0,110 kg
Kakaopulver	0,080 kg
Butter, flüssig	0,150 kg
Gesamt	1,480 kg

Vanillesahne	
Sahne	0,690 kg
Puderzucker	0,040 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,012 kg
Gelatine	0,008 kg
Gesamt	0,750 kg

Butterkrem Cassis	
Butter, weich	0,500 kg
Vanillepudding	1,000 kg
Karow Premium CL Cassispaste	0,140 kg
Gesamt	1,640 kg

Cassis-Gelee	
Tortenguss, klar	0,500 kg
Karow Premium CL Cassispaste	0,025 kg
Gesamt	0,525 kg



Karow Vanille-Extrakt
Art.-Nr.: 10590

Karow Dessertpaste Vanille, natürlich
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium CL Cassispaste
Art.-Nr.: 10307

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de