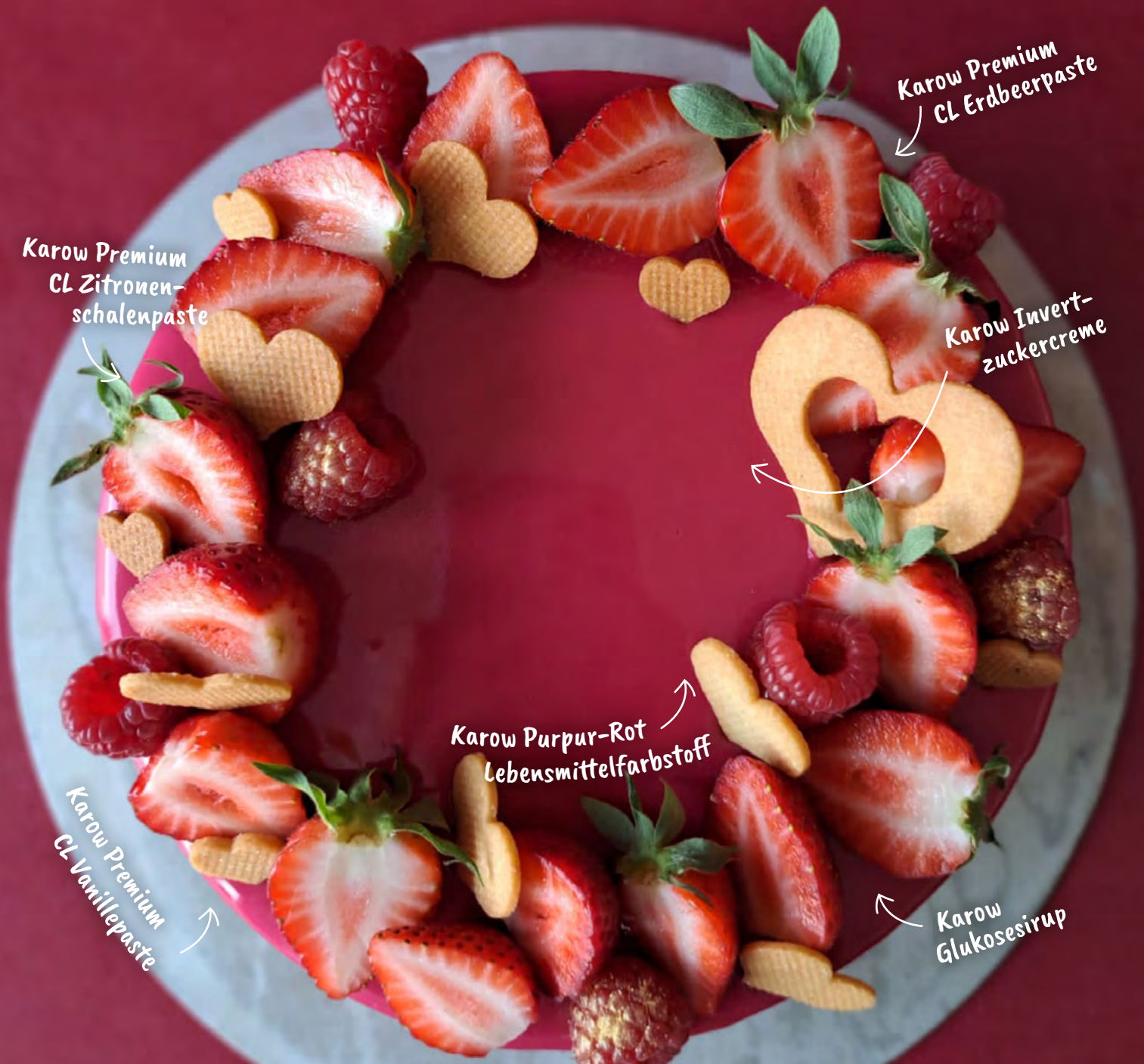




Karows feine Rezepte

Vanillemousse mit Erdbeergelee und Mirror Glace



Rezept für eine Torte von 26 cm

Vanillemousse mit Erdbeergelee und Mirror Glace



Arbeitsschritte

Schritt 1

Alle Zutaten glattrühren und einfrieren. Die gefrorene Masse mit einer Reibe reiben und in einen 26er Ring einfüllen.

Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten, Backtemperatur: 160 °C

Schritt 2

Eiweiß und Zucker aufschlagen, die gemahlene Mandeln und den Puderzucker untermelieren. Die Masse in einen 26er Ring einfüllen und mit den Mandelblättchen und etwas zusätzlichen Puderzucker gleichmäßig bestreuen.

Backzeit: ca. 25 – 30 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 3

Gelatine einweichen. Das Erdbeerpüree mit dem Zucker und der **Invertzuckercreme** aufkochen, die gefrorenen und gehackten Erdbeerstücke unterziehen und nochmals kurz aufkochen lassen. Zuletzt die Gelatine zugeben und mit der **Erdbeerpaste** abschmecken. Die Masse in einen 24er Ring einfüllen und einfrieren.

Zutaten

Mandelbrösel	
Butter, weich	0,060 kg
Mandeln, gemahlen	0,060 kg
Zucker	0,025 kg
Weizenmehl Type 405	0,060 kg

Gesamt 0,205 kg

Mandelbiskuit	
Eiweiß	0,080 kg
Zucker	0,065 kg
Mandeln, gemahlen	0,070 kg
Puderzucker	0,032 kg

Karow Premium CL Zitronenschalenpaste	0,008 kg
Mandeln, gehobelt	0,020 kg

Gesamt 0,275 kg

Erdbeergelee	
Erdbeeren, püriert	0,160 kg
Erdbeeren, gefroren und gehackt	0,130 kg
Zucker	0,045 kg
Karow Invertzuckercreme	0,025 kg
Karow Premium CL Erdbeerpaste	0,017 kg

Gelatine	0,008 kg
----------	----------

Gesamt 0,385 kg

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium Clean Label Erdbeerpaste
Art.-Nr.: 10304

Karow Purpur-Rot Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10653

Karow Premium Clean Label
Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Rezept für eine Torte von 26 cm

Vanillemousse mit Erdbeergelee und Mirror Glace



Schritt 4

Gelatine einweichen. Aus Milch, Zucker, Eigelb, **Vanillepaste** und der Maisstärke einen Vanillepudding kochen. Die Butter und die Gelatine unter den noch warmen Vanillepudding rühren, danach auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die Sahne leicht aufschlagen und unter den Vanillepudding ziehen.

Schritt 5

Gelatine einweichen. Wasser, Zucker und **Glukosesirup** auf 102 °C aufkochen, die weiße Kuvertüre und die gezuckerte Kondensmilch zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Mit dem **Purpur-Rot** nach Wunsch einfärben. Wenn möglich, die Glasur einen Tag zuvor herstellen.

Aufbau

Einen 26er Ring mit Frischhaltefolie innen einschlagen, $\frac{3}{4}$ der Vanillemousse einfüllen. Den gefrorenen Erdbeergelee einlegen und die restliche Mousse darüber verteilen. Den Mandelbröselboden sowie den Mandelbiskuit zuletzt auflegen. Die Torte einfrieren, danach aus der Form stürzen und mit der auf ca. 32–35 °C temperierten Glasur übergießen. Zuletzt mit frischem Beerenobst dekorieren.

Zutaten

Vanillemousse

Vollmilch 3,5%	0,370 kg
Eigelb	0,070 kg
Zucker	0,130 kg
Maisstärke	0,027 kg
Butter	0,030 kg
Gelatine	0,013 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,008 kg
Sahne	0,530 kg
Gesamt	1,178 kg

Glasur

Wasser	0,100 kg
Zucker	0,195 kg
Karow Glukosesirup	0,195 kg
weiße Kuvertüre	0,195 kg
gezuckerte Kondensmilch	0,130 kg
Karow Purpur-Rot	nach Wunsch
Gelatine	0,017 kg
Gesamt	0,832 kg

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Premium Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium Clean Label Erdbeerpaste
Art.-Nr.: 10304

Karow Purpur-Rot Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10653

Karow Premium Clean Label
Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Karow Glukosesirup
Art.-Nr.: 12791

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

