



Karows feine Rezepte

# Feine Himbeer-Torte mit weißer Mousse

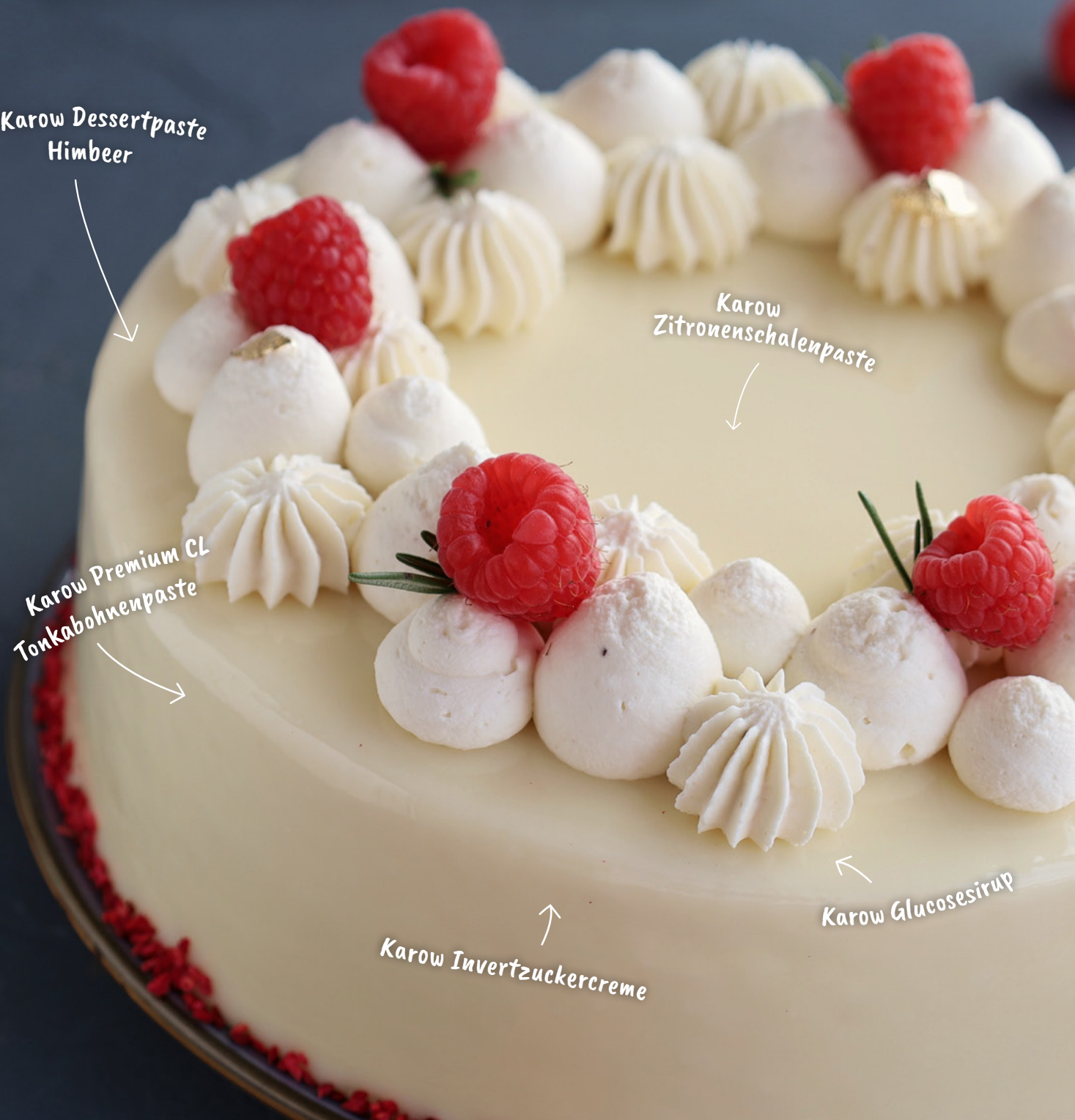
Karow Dessertpaste  
Himbeer

Karow  
Zitronenschalenpaste

Karow Premium CL  
Tonkabohnenpaste

Karow Glucosesirup

Karow Invertzuckercreme



Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

## Feine Himbeer-Torte mit weißer Mousse



### Zusatzinformation

Den Himbeergelee sowie die Spiegelglasur schon einen Tag zuvor herstellen.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Mandelbiskuit

Vollei, Eigelb, Zucker (1) und **Invertzuckercreme** kräftig aufschlagen, bis die Masse weiß ist. Zucker (2) mit dem Eiweiß steif schlagen. Die beiden Massen vorsichtig miteinander vermischen und die Mandeln sowie das gesiebte Weizenmehl vorsichtig untermelieren. Einen 22er Ring vorbereiten und die Masse einfüllen.

**Backtemperatur: 25 Minuten, Backtemperatur: 180 °C**

#### Schritt 2 – Himbeergelee

Gelatine einweichen. Die pürierten Erdbeeren mit dem Zucker und **Invertzuckercreme** auf ca. 80 °C erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gelatine, die **Himberpaste** und die pürierten Himbeeren zugeben und gut verrühren. Die Masse in einen mit Klarsichtfolie ausgelegten 22er Ring gießen und einfrieren.

#### Schritt 3 – Weiße Mousse

Gelatine einweichen. Milch und Sahne (1) aufkochen und über die weiße Kuvertüre geben. Mit einem Stabmixer emulgieren, dann die Gelatine und die **Tonkabohnenpaste** zugeben, nochmals mit dem Stabmixer emulgieren, bis die Masse glatt ist. Die Masse auf ca. 30 °C abkühlen lassen, die Sahne (2) leicht aufschlagen und unter die Masse ziehen.

#### Schritt 4 – Weiße Spiegelglasur

Gelatine einweichen, im Anschluss Wasser, Zucker und **Glucosesirup** auf 102 °C aufkochen. Die restlichen Zutaten inkl. der Gelatine zugeben und die Masse mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend für mindestens 24 Stunden kühlstellen.

#### Schritt 5 – Namaleka-Creme

Gelatine einweichen. Die Hälfte der Sahne erhitzen, die weiße Kuvertüre damit übergießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Gelatine in der warmen Masse auflösen, die **Tonkabohnenpaste** sowie die restliche Sahne zugeben und nochmals mit dem Stabmixer emulgieren. Im Kühlschrank über Nacht ziehen lassen und vor dem Gebrauch aufschlagen.

### Aufbau

Einen 26er Ring mit Frischhaltefolie innen auslegen und 3/4 der weißen Mousse einfüllen. Den gefrorenen Himbeergelee einlegen, die restliche weiße Mousse einfüllen und mit dem Biskuit abschließen. Die Torte durchfrieren lassen und anschließend aus der Form stürzen, die Frischhaltefolie abziehen und mit der temperierten Spiegelglasur (ca. 30 °C) übergießen. Abschließend mit der Namaleka-Creme und frischen Himbeeren ausdekorieren.

### Zutaten

Mandelbiskuit	
Vollei	0,050 kg
Eigelb	0,050 kg
Zucker (1)	0,050 kg
<b>Karow Invertzuckercreme</b>	0,010 kg
Eiweiß	0,070 kg
Zucker (2)	0,020 kg
Mandeln, gemahlen	0,090 kg
Weizenmehl Type 405	0,015 kg
<b>Karow Zitronenschalenpaste</b>	0,010 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,365 kg</b>

Himbeergelee	
Erdbeeren, püriert	0,300 kg
Himbeeren, püriert	0,180 kg
Zucker	0,065 kg
<b>Karow Invertzuckercreme</b>	0,020 kg
<b>Karow Dessertpaste Himbeer</b>	0,015 kg
Gelatine	0,011 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,591 kg</b>

Weiße Mousse	
Vollmilch 3,5 %	0,210 kg
Sahne (1)	0,210 kg
Weißer Kuvertüre	0,550 kg
Gelatine	0,016 kg
<b>Karow Premium CL</b>	
<b>Tonkabohnenpaste</b>	0,030 kg
Sahne (2)	0,550 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,566 kg</b>

Weiße Spiegelglasur	
Gelatine	0,013 kg
Wasser	0,075 kg
Zucker	0,150 kg
<b>Karow Glucosesirup</b>	0,150 kg
Gezuckerte Kondensmilch	0,100 kg
Weisse Kuvertüre	0,150 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,638 kg</b>

Namaleka-Creme	
Sahne	0,150 kg
Weißer Kuvertüre	0,050 kg
<b>Karow Premium CL</b>	
<b>Tonkabohnenpaste</b>	0,004 kg
Gelatine	1 Blatt
<b>Gesamt</b>	<b>0,205 kg</b>

Karow Premium Clean Label  
Tonkabohnenpaste  
Art.-Nr.: 10350

Karow Dessertpaste Himbeer  
Art.-Nr.: 10176

Karow Glucosesirup 42DE  
Art.-Nr.: 10025

Karow Invertzuckercreme  
Art.-Nr.: 10014

Karow Zitronenschalenpaste  
Art.-Nr.: 10353