



Karows feine Rezepte

versüßte Heidelbeere

Karow Dessertpaste
Heidelbeere

Karow Joghurt-Paste

Karow Konditoreipaste
Marc de Champagne

Karow Vanillepaste,
natürlich

Karow Glucosesirup

Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

versüßte Heidelbeere



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker und der **Vanillepaste** aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das gesiebte Mehl vorsichtig untermelieren und die Masse in einen 22er Ring einfüllen.

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

Schritt 2

Wasser und **Glucosesirup** erwärmen, bis sich die Glucose aufgelöst hat, zuletzt mit der **Heidelbeerpaste** und **Marc de Champagne-Paste** abschmecken.

Schritt 3

Gelatine in dem Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Puderzucker aufschlagen. Die **Heidelbeerpaste** und die **Joghurt-Paste** zusammen mit der Gelatine und dem Wasser erwärmen, bis sich die Gelatine vollständig aufgelöst hat. Die Flüssigkeit unter die Sahnemasse ziehen.

Schritt 4

Aufgeschlagene Baisermasse mit der **Heidelbeerpaste** abschmecken.

Aufbau

Den Biskuit in zwei gleiche Teile aufschneiden und einen Teil in einen 26er Ring einlegen. Mit dem Sirup tränken und die Hälfte der Heidelbeer-Mousse einfüllen. Den zweiten Biskuit einlegen, nochmals mit dem Sirup tränken und die restliche Heidelbeer-Mousse einfüllen. Die Torte nun gut durchkühlen lassen und zuletzt mit Heidelbeerbaisermasse oder Heidelbeersahne und frischen Früchten ausdekorieren.

Zutaten

Biskuit	
Vollei	0,200 kg
Zucker	0,125 kg
Karow Vanillepaste, natürlich	0,010 kg
Weizenmehl Type 405	0,125 kg
Gesamt	0,460 kg

Sirup/Tränke	
Karow Glucosesirup	0,040 kg
Karow Dessertpaste Heidelbeere	0,010 kg
Karow Konditoreipaste	
Marc de Champagne	0,025 kg
Wasser	0,160 kg
Gesamt	0,235 kg

Heidelbeer-Mousse	
Sahne	1,400 kg
Puderzucker	0,210 kg
Karow Dessertpaste Heidelbeere	0,070 kg
Karow Joghurt-Paste	0,055 kg
Gelatine	0,021 kg
Wasser	0,120 kg
Gesamt	1,876 kg

Heidelbeerbaiser	
Karow Dessertpaste Heidelbeere	0,010 kg
aufgeschlagene Baisermasse	0,320 kg
Gesamt	0,330 kg

Karow Dessertpaste Heidelbeer
Art.-Nr.: 10171

Karow Joghurt-Paste
Art.-Nr.: 10178

Karow Vanillepaste, natürlich
Art.-Nr.: 10325

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Konditoreipaste
Marc de Champagne
Art.-Nr.: 10391

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

