



Karows feine Rezepte

Spritzige Limette mit Himbeere



Karow Dessertpaste
Himbeer

KarowPremium
CL Limettenpaste

Karow Premium
CL Zitronenschalenpaste

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Spritzige Limette mit Himbeere



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie einen vorgebackenen Mürbeteigboden 60x20 cm.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Eiweiß mit Zucker und Salz aufschlagen, wenn die Masse stabil ist, die **Zitronenschalenpaste** dazugeben. Das gesiebte Mehl mit den Mandeln und dem Puderzucker vorsichtig unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes 40x60er Blech streichen und abbacken.

Backzeit: 15 Minuten, Backtemperatur: 190 °C

Schritt 2

Gelatine einweichen. Zucker mit dem Frischkäse und der **Limettenpaste** glatt rühren. Die Gelatine auflösen, mit der Frischkäsemasse temperieren und zuletzt die aufgeschlagene Sahne unterziehen.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Die pürierten Himbeeren mit dem Zucker erhitzen, die Gelatine sowie die **Dessertpaste Himbeer** unterrühren und die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Zutaten

Mandelbiskuit

Eiweiß	0,600 kg
Zucker	0,450 kg
Salz	0,005 kg
Karow Premium	
CL Zitronenschalenpaste	0,040 kg
Weizenmehl Type 405	0,110 kg
Mandeln, gemahlen	0,350 kg
Puderzucker	0,080 kg
Gesamt	1,635 kg

Mousse Limette

Sahne	0,720 kg
Puderzucker	0,230 kg
Frischkäse 40 % Fett	0,690 kg
Karow Premium	
CL Limettenpaste	0,040 kg
Gelatine	0,016 kg
Gesamt	1,696 kg



Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Premium
CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Spritzige Limette mit Himbeere



Arbeitsschritte

Schritt 4

Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre/Kakaobutter gießen. Die Masse mit einem Stabmixer emulgieren und mindestens 12 h im Kühlschrank stabilisieren lassen. Vor dem Verarbeiten die **Dessertpaste Himbeer** zugeben und aufschlagen.

Aufbau

Den vorgebackenen Mürbeteigboden in ein Schnittenblech einlegen und $\frac{3}{4}$ der Limettenmousse einfüllen. Den ersten Teil des Biskuits einlegen, den Himbeergelee gleichmäßig darauf verteilen und den zweiten Teil des Biskuits auflegen, danach die restliche Limettenmousse einfüllen und anschließend kühlstellen. Wenn sich die Mousse stabilisiert hat, den aufgeschlagenen Himbeer-Ganache mit einer Lochtülle als Dekoration aufspritzen.

Zutaten

Himbeergelee	
Himbeeren, püriert	0,500 kg
Zucker	0,060 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,030 kg
Gelatine	0,014 kg
Gesamt	0,604 kg

Himbeer-Ganache	
Weißer Kuvertüre	0,300 kg
Sahne	0,600 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,030 kg
Kakaobutter	0,030 kg
Gesamt	0,960 kg



Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Premium
CL Zitronenschalenpaste
Art.-Nr.: 10353

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de