



Karows feine Rezepte

# Quarkschnitte Orange-Messina





Rezept für ein Blech mit 60x20 cm Durchmesser

## Quarkschnitte Orange-Messina



### Zusatzinformation

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

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Alle Zutaten zu einer homogenen Masse kurz verrühren und auf den vorgebackenen Mürbeteigboden aufstreichen.

**Backzeit: 20 Minuten, Backtemperatur: 160 °C**

#### Schritt 2

Die Maisstärke in dem Wasser aufschlämmen und wie gewohnt aus allen Zutaten einen Kream kochen.

#### Schritt 3

Gelatine einweichen. Den Eierlikör leicht erwärmen, die Gelatine und den Puderzucker darin auflösen, zuletzt die aufgeschlagene Sahne nach und nach unterziehen.

#### Schritt 4

Die Sahne aufkochen und über die Kuvertüre gießen. Mit einem Stabmixer emulgieren, das Speiseöl hinzufügen und nochmals mit dem Stabmixer emulgieren.

### Aufbau

Die warme Orangenfüllung auf die gebackene Käsemasse aufstreichen und auskühlen lassen, danach die Eierlikörmousse einfüllen, mit einem Kammschaber abziehen und wieder kühlstellen. Zuletzt den noch flüssigen Schokoüberzug aufgießen und die Sahneschnitte nochmals kühl stellen.

### Zutaten

#### Frischkäsefüllung

Frischkäse Doppelrahmstufe	0,730 kg
Puderzucker	0,100 kg
Maisstärke	0,050 kg
Vollei	0,100 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,015 kg
Salz	0,002 kg
Butter, flüssig	0,050 kg

**Gesamt 1,047 kg**

#### Orangenfüllung

Orangen Direktsaft	0,275 kg
Wasser	0,275 kg
Zucker	0,150 kg
Maisstärke	0,090 kg
Karow Orangenpaste	0,040 kg
Karow Fruchtsäure	0,005 kg
Butter	0,040 kg

**Gesamt 0,875 kg**

#### Mousse Eierlikör

Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,100 kg
Karow Eierlikör	0,120 kg
Gelatine	0,024 kg

**Gesamt 1,244 kg**

#### Schokoüberzug

Dunkle Kuvertüre	0,150 kg
Sahne	0,150 kg
Speiseöl	0,025 kg

**Gesamt 0,325 kg**



Karow Orangenpaste  
Art.-Nr.: 10196

Karow Fruchtsäure  
Art.-Nr.: 10005

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Karow Eierlikör Classic  
Art.-Nr.: 10702

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)