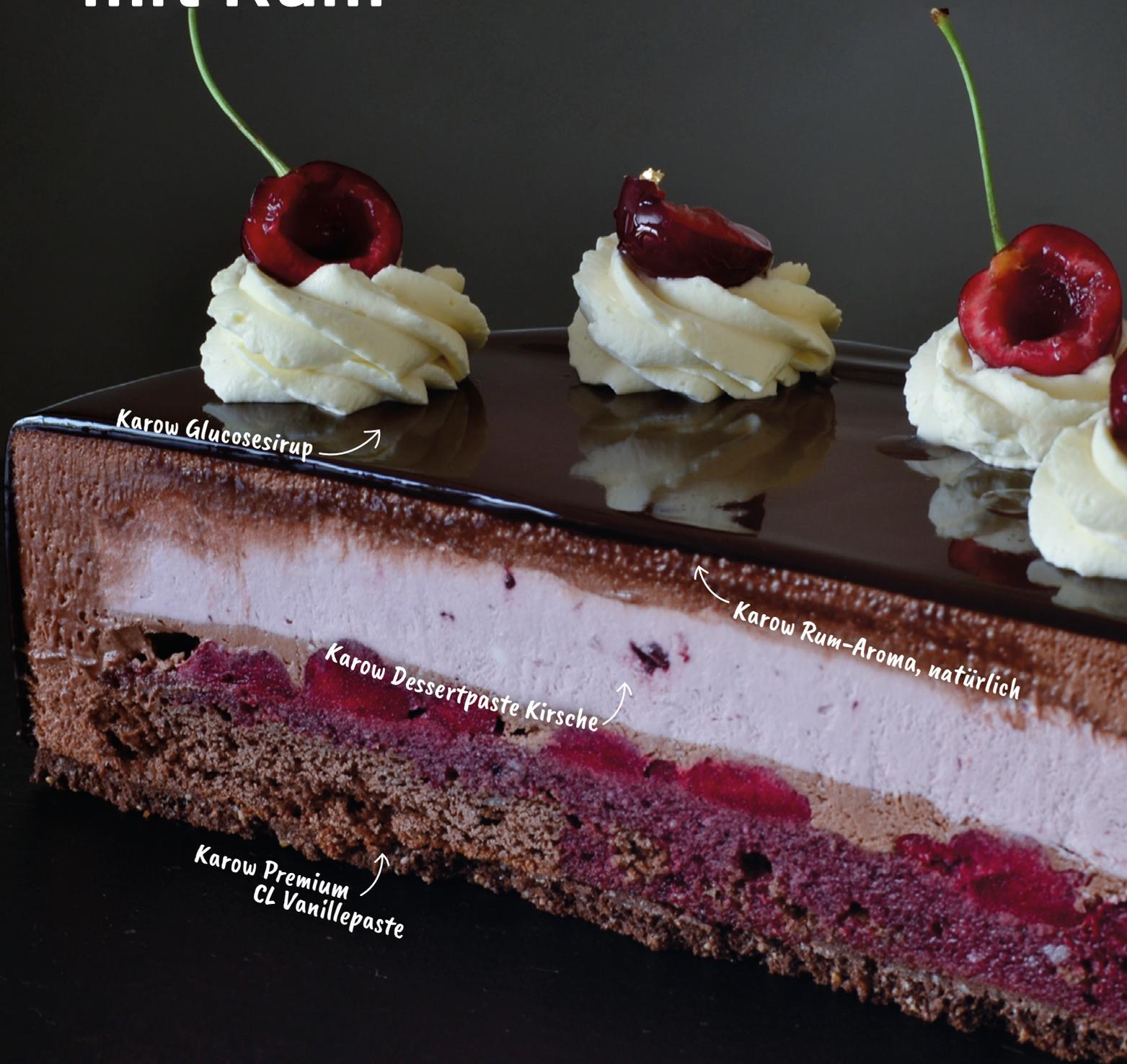




Karows feine Rezepte

Kirsch-Schokomousse mit Rum



Karow Glucosesirup

Karow Rum-Aroma, natürlich

Karow Dessertpaste Kirsche

Karow Premium
CL Vanillepaste

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Kirsch-Schokomousse mit Rum



Zusatzinformation

Stellen Sie den Kirschgelee sowie die dunkle Spiegelglasur und die Chantilly-Creme am Tag zuvor her.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und diesen für 1–2 h in die Kühlung geben. Den durchgekühlten Mürbeteig mit einer groben Reibe reiben und in einem 26 er Ring gleichmäßig verteilen.

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

Schritt 2

Den Marzipan mit Butter, Zucker, Salz und der **Vanillepaste** schaumig aufschlagen, das Vollei nach und nach zugeben und weiter aufschlagen, bis die Masse „Stand“ hat. Mehl mit Backpulver und dem Kakaopulver sieben und unter die Masse rühren. Verwenden Sie einen 24 er Ring.

Backzeit: 20 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 3

Gelatine einweichen. Die Mascarpone mit Zucker und der **Kirschpaste** glatt rühren. Die Gelatine auflösen, die Sahne leicht aufschlagen und mit der Gelatine verrühren. Beide Massen nun miteinander vermischen, in einen mit Frischhaltefolie innen eingeschlagenen 24 er Ring einfüllen und einfrieren.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Die Kirschen mit Zucker und der **Dessertpaste Kirsche** erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, dann die Gelatine darin auflösen. Die noch warme Masse in einen mit Frischhaltefolie innen eingeschlagenen 24 er Ring einfüllen und einfrieren.

Zutaten

Dunkler Knusperboden

Butter	0,060 kg
Zucker	0,060 kg
Mandeln, gemahlen	0,060 kg
Weizenmehl Type 405	0,045 kg
Kakaopulver	0,018 kg

Gesamt 0,243 kg

Biskuit

Marzipanrohmasse	0,050 kg
Butter	0,060 kg
Zucker	0,060 kg
Salz	0,001 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,005 kg
Vollei	0,060 kg
Weizenmehl Type 405	0,065 kg
Backpulver	0,003 kg
Kakaopulver	0,012 kg

Gesamt 0,316 kg

Kirschmousse

Mascarpone	0,220 kg
Puderzucker	0,070 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,060 kg
Gelatine	0,004 kg
Sahne	0,260 kg

Gesamt 0,614 kg



Karow Glukosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Kirsch-Schokomousse mit Rum



Arbeitsschritte

Schritt 5

Gelatine einweichen. Milch mit Sahne (1) und dem **Glucosesirup** aufkochen, über die Kuvertüre/Kakaobutter gießen, das **Rum-Aroma** und die Gelatine zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, die Sahne (2) leicht aufschlagen und unter die Schokomasse ziehen.

Schritt 6

Gelatine einweichen. Wasser und Zucker auf 120 °C erhitzen, parallel die Sahne und den **Glucosesirup** aufkochen. Beide Massen nach und nach miteinander vermischen. Das Kakaopulver und die Gelatine zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend in der Kühlung für mindestens 12h stabilisieren lassen. Vor der Verarbeitung auf ca. 35 °C erwärmen.

Aufbau

Einen 26 er Ring mit Frischhaltefolie innen einschlagen und $\frac{3}{4}$ der Schokomousse einfüllen. Das gefrorene Kirschgelee und einen dünnen dunklen Biskuit einlegen, die restliche Schokomousse darüber verteilen und glatt streichen, zuletzt den restlichen Biskuit einlegen. Die Form einfrieren, danach auf ein Abtropfgitter stürzen und mit der dunklen Spiegelglasur übergießen. Zuletzt mit der aufgeschlagenen Vanille-Chantilly dekorieren, die Torte auf den Knusperboden setzen und nochmals kühl stellen.

Zutaten

Kirschgelee

TK-Sauerkirschen, aufgetaut	0,330 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,012 kg
Zucker	0,045 kg
Gelatine	0,006 kg
Gesamt	0,393 kg

Schokomousse

Sahne (1)	0,120 kg
Vollmilch	0,050 kg
Karow Glucosesirup	0,010 kg
Dunkle Kuvertüre	0,235 kg
Kakaobutter	0,025 kg
Sahne (2)	0,300 kg
Karow Rum-Aroma, natürlich	0,020 kg
Gelatine	0,007 kg
Gesamt	0,767 kg

Dunkle Spiegelglasur

Zucker	0,280 kg
Wasser	0,070 kg
Sahne	0,210 kg
Karow Glucosesirup	0,110 kg
Kakaopulver	0,080 kg
Gelatine	0,011 kg
Gesamt	0,761 kg



Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Rum-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10556

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de