



Karows feine Rezepte

Kürbiscake mit Sanddorn



Karow Sahne-
Karamel-Topping

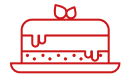
Karow Zimt-Aroma

Karow Premium
CL Sanddornpaste

Karow Premium CL
Vanillepaste

Rezept für zwei Torten mit 20 cm Durchmesser

Kürbiscake mit Sanddorn



Arbeitsschritte

Schritt 1

Die Trockenrohstoffe miteinander mischen. Vollei mit Zucker, Speiseöl, **Zimt-Aroma** und der **Vanillepaste** verrühren, danach die Trockenrohstoffe zugeben und die Masse glattlaufen lassen, zuletzt den fein geriebenen Hokkaidokürbis unterziehen. Die fertige Masse in zwei vorbereitete 20 cm Ringe einfüllen und abbacken.

Backzeit: 35 – 40 Minuten, Backtemperatur: 175 °C

Schritt 2

Alle Zutaten miteinander aufschlagen, bis die Masse etwas an Volumen dazugewonnen hat.

Aufbau

Die ausgekühlten Biskuitböden in je drei gleichmäßige Teile aufschneiden. Die ersten Böden in je einen 20 er Ring einlegen, jeweils 0,200 kg Sanddorncreme mit einem Spritzbeutel und großer Lochtülle als Tupfen aufdressieren und etwas **Sahne-Karamel-Topping** darübergeben. Die zweite Schicht ebenfalls so aufbauen und zuletzt den dritten Biskuitboden als Abschluss auflegen. Nach Wunsch mit der restlichen Sanddorncreme ausdekorieren.

Zutaten

Rührmasse mit Hokkaidokürbis

Weizenmehl Type 405	0,450 kg
Backpulver	0,008 kg
Kaiser-Natron	0,006 kg
Salz	0,002 kg
Kakaopulver	0,016 kg
Zucker	0,370 kg
Brauner Zucker	0,090 kg
Vollei	0,330 kg
Speiseöl	0,240 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,050 kg
Karow Zimt-Aroma	0,024 kg
Hokkaidokürbis, fein gerieben	0,670 kg
Walnussbruch, gehackt	0,230 kg

Gesamt 2,486 kg

Sanddorncreme

Frischkäse, Doppelrahmstufe	0,800 kg
Zucker	0,180 kg
Karow Premium CL Sanddornpaste	0,060 kg
Sahne	0,200 kg

Gesamt 1,240 kg



Karow Zimt-Aroma
Art.-Nr.: 10211

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium CL Sanddornpaste
Art.-Nr.: 10303

Karow Sahne-Karamel-Topping
Art.-Nr.: 10116

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de