



Karows feine Rezepte

# Eierlikör & Cappuccino



Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

## Eierlikör & Cappuccino



### Zusatzinformation

Die dunkle Spiegelglasur einen Tag zuvor herstellen (Schritt 5).

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Aus Butter, Zucker, Weizenmehl und dem Haselnussgrieß einen Teig herstellen, auf 1 cm Stärke ausrollen und einfrieren. Den durchgefrorenen Teig in kleine Stücke schneiden und abbacken. Die Kuvertüre schmelzen und zusammen mit dem Cappuccino-Aroma, den gehackten Haselnüssen und den noch heißen Teigstücken vermischen. Die Masse in einen 24 er Ring einfüllen und einfrieren.

**Backzeit: 20 Minuten, Backtemperatur: 165 °C**

#### Schritt 2

Vollei mit Zucker und Salz schaumig aufschlagen, bis die Masse „Stand“ hat, danach das Speiseöl zusammen mit der Vanillepaste und dem Cappuccino-Aroma langsam unterlaufen lassen. Weizenmehl, Kakopulver und Backpulver miteinander mischen und sieben, danach vorsichtig unter die Eimasse melieren. Nach dem Backen die obere Backhaut entfernen.

**Backzeit: 25 - 35 Minuten, Backtemperatur: 180 °C**

#### Schritt 3

Gelatine einweichen. Vollmilch, Sahne (1) und das Eigelb unter ständigem Rühren auf ca. 80 °C erhitzen, bis die Masse anfängt abzubinden. Die heiße Masse über die Kuvertüre und Gelatine gießen und anschließend mit einem Stabmixer emulgieren. Auf Raumtemperatur abkühlen lassen, danach den Eierlikör und die geschlagene Sahne (2) unterheben. Die fertige Mousse auf den ausgekühlten Biskuitboden verteilen und einfrieren.

### Zutaten

#### Knusperboden Schoko

Butter	0,040 kg
Zucker	0,050 kg
Weizenmehl Type 405	0,040 kg
Haselnussgrieß, fein	0,040 kg
Haselnüsse, gehackt	0,020 kg
Karow Cappuccino-Aroma, pastös	0,003 kg
Kuvertüre Zartbitter	0,055 kg

**Gesamt 0,248 kg**

#### Biskuit Schoko

Vollei	0,080 kg
Zucker	0,135 kg
Salz	0,001 kg
Vollmilch 3,5 %	0,085 kg
Speiseöl	0,055 kg
Kakaopulver	0,020 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,007 kg
Karow Cappuccino-Aroma, pastös	0,010 kg
Backpulver	0,005 kg
Weizenmehl Type 405	0,160 kg

**Gesamt 0,558 kg**

#### Eierlikörmousse

Sahne (1)	0,100 kg
Eigelb	0,100 kg
Vollmilch 3,5 %	0,100 kg
Gelatine	0,009 kg
Sahne (2)	0,200 kg
Karow Eierlikör Classic	0,110 kg
Weißer Kuvertüre	0,210 kg

**Gesamt 0,829 kg**



Karow Eierlikör Classic  
Art.-Nr.: 10702

Karow Cappuccino-Aroma, pastös  
Art.-Nr.: 10219

Karow Glucosesirup  
Art.-Nr.: 12791

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

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



## Arbeitsschritte

### Schritt 4

Gelatine einweichen. Vollmilch mit Sahne (1) und **Glucosesirup** aufkochen, danach über die Kuvertüre, Kakaobutter und Gelatine gießen, anschließend mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse auf Raumtemperatur abkühlen lassen und die geschlagene Sahne (2) unterheben.

### Schritt 5

Gelatine einweichen. Zucker und Wasser auf 120 °C aufkochen, parallel Sahne und **Glucosesirup** aufkochen, dann nach und nach zu dem Zuckersirup geben. Kakaopulver und Gelatine hinzufügen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse mindestens 12 h stabilisieren lassen.

## Aufbau

Einen 26 er Ring mit Frischhaltefolie innen einschlagen und 3/4 der Schokomousse einfüllen. Den gefrorenen Biskuit mit der Eierlikörmousse nach unten einlegen, die restliche Schokomousse einfüllen und den Knusperboden einlegen. Die Torte nochmals durchfrieren lassen, aus der Form stürzen und mit der temperierten Glasur (ca. 35 °C) übergießen, während des Verlaufs der Masse mit Kakaopulver absieben.

## Zutaten

### Schokomousse

Vollmilch 3,5 %	0,050 kg
Sahne (1)	0,135 kg
<b>Karow Glucosesirup</b>	<b>0,100 kg</b>
Kuvertüre Zartbitter	0,270 kg
Kakaobutter	0,025 kg
Gelatine	0,008 kg
Sahne (2)	0,335 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,923 kg</b>

### Spiegelglasur Schoko

Zucker	0,260 kg
Wasser (1)	0,065 kg
Sahne	0,190 kg
<b>Karow Glucosesirup</b>	<b>0,100 kg</b>
Kakaopulver	0,075 kg
Gelatine	0,010 kg
Wasser (2)	0,060 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,760 kg</b>



Karow Eierlikör Classic  
Art.-Nr.: 10702

Karow Cappuccino-Aroma, pastös  
Art.-Nr.: 10219

Karow Glucosesirup  
Art.-Nr.: 12791

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

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