



Karows feine Rezepte

Schokoladen Baumstamm



Karow Kakao-Aroma

Karow Rum-Aroma
natürlich

Karow Premium CL
Vanillepaste

Rezept für eine Rolle mit 40 cm Länge

Schokoladen Baumstamm



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Weizenmehl mit dem Kakaopulver sieben und zusammen mit dem **Kakao-Aroma** unter die Eimasse melieren. Die Masse auf ein mit Backpapier vorbereitetes Blech von 30x40 cm aufstreichen und abbacken.

Backzeit: 10 – 15 Minuten, Backtemperatur: 180 °C

Schritt 2

Die weiße Kuvertüre schmelzen und zusammen mit dem Frischkäse und der **Vanillepaste** leicht aufschlagen. Die geschlagene Sahne vorsichtig unterheben, bis zur Weiterverarbeitung kühlstellen.

Schritt 3

Butter schaumig aufschlagen, das Kakaopulver und das **Rum-Aroma** unterrühren. Anschließend den Pudding nach und nach zugeben, dabei kräftig weiterschlagen.

Aufbau

Die Creme Vanille auf dem Schokobiskuit verteilen und den Biskuit einrollen. Etwa $\frac{1}{3}$ der Rolle abschneiden und als Ast an der Seite etwas schräg wieder anlegen. Nun die Schokobuttercreme mit einer Sterntülle der Länge nach dekorativ aufdressieren, sodass die Optik eines Baumstammes erzielt wird. Anschließend nach Wunsch ausgarnieren.

Zutaten

Dunkler Biskuit	
Vollei	0,200 kg
Zucker	0,120 kg
Salz	0,001 kg
Weizenmehl Type 405	0,095 kg
Kakaopulver	0,020 kg
Karow Kakao-Aroma	0,005 kg
Gesamt	0,441 kg

Creme Vanille	
Weißer Kuvertüre	0,150 kg
Frischkäse, Doppelrahmstufe	0,150 kg
Sahne	0,150 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg
Gesamt	0,460 kg

Schoko-Rum-Creme	
Vanillepudding	0,250 kg
Butter, weich	0,125 kg
Kakaopulver	0,020 kg
Karow Rum-Aroma, natürlich	0,006 kg
Gesamt	0,401 kg



Karow Kakao-Aroma
Art.-Nr.: 10044

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

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

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de