



Karows feine Rezepte

# Quarksahne mit Pfirsich- Maracuja und Joghurt

Karow Beta-Carotin  
Lebensmittelfarbstoff

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja

Karow Joghurt-Paste

Karow Premium CL  
Vanillepaste



Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

## Quarksahne mit Pfirsich-Maracuja und Joghurt



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Butter mit Zucker und der **Vanillepaste** schaumig aufschlagen, die Eier nach und nach zugeben und weiter gut aufschlagen. Das Weizenmehl mit dem Backpulver mischen und sieben, anschließend unter die Eimasse melieren. Die Masse in die vorbereitete Form einfüllen, klein geschnittene Pfirsichwürfel darauf verteilen und abbacken.

**Backzeit: 25–30 Minuten, Backtemperatur: 170 °C**

#### Schritt 2

Die weiche Butter mit dem Salz und dem Puderzucker mischen, das Vollei zugeben und glatt verrühren. Das Weizenmehl und die gemahlene Mandeln zugeben und zu einem homogenen Teig verarbeiten. Den Teig nun ca. 1 cm dick ausrollen, einfrieren und anschließend mit einer groben Reibe zerkleinern. Den geriebenen Teig in die vorbereitete Form leicht andrücken und abbacken.

**Backzeit: 25 Minuten, Backtemperatur: 170 °C**

#### Schritt 3

Gelatine einweichen. Den Quark mit dem Puderzucker verrühren, die Sahne zugeben und schaumig aufschlagen. Die Gelatine nun auflösen und mit etwas Quarksahne temperieren, anschließend mit der restlichen Quarksahne verrühren. Die Masse in zwei Teile aufteilen und jeweils mit den **Pasten** einzeln abschmecken.

#### Schritt 4

Gelatine einweichen. Wasser und Zucker erhitzen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die **Dessertpaste Pfirsich-Maracuja**, **Fruchtsäure**, **Beta-Carotin** und die Gelatine zugeben, verrühren und leicht abkühlen lassen.

### Aufbau

Geben Sie die Quarksahne Pfirsich-Maracuja auf den gebackenen Mandel-Mürbeteig, legen Sie den Biskuit auf und verteilen Sie die Quarksahne-Joghurt darauf gleichmäßig. Die Torte in die Kühlung geben und anschließend den Geleeguss aufgießen. Nach Wunsch ausdekorieren.

### Zutaten

Biskuit mit Pfirsichen	
Butter, weich	0,095 kg
Zucker	0,095 kg
<b>Karow Premium CL Vanillepaste</b>	<b>0,005 kg</b>
Vollei	0,120 kg
Weizenmehl Type 405	0,095 kg
Backpulver	0,005 kg
Pfirsiche aus der Dose, abgetropft	0,090 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,505 kg</b>

Mandel-Mürbeteig	
Butter, weich	0,070 kg
Salz	0,001 kg
Puderzucker	0,035 kg
Vollei	0,020 kg
Mandeln, fein gemahlen	0,015 kg
Weizenmehl Type 405	0,110 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,251 kg</b>

Quarksahne Pfirsich-Maracuja/Joghurt	
Gelatine	0,020 kg
Speisequark, Magerstufe	0,330 kg
Puderzucker	0,160 kg
Sahne	0,650 kg
<b>Karow Joghurt-Paste</b>	<b>0,016 kg</b>
<b>Karow Dessert-Paste Pfirsich-Maracuja</b>	<b>0,020 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>1,196 kg</b>

Geleeguss	
Gelatine	0,003 kg
Wasser	0,180 kg
Zucker	0,045 kg
<b>Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja</b>	<b>0,010 kg</b>
<b>Karow Fruchtsäure</b>	<b>0,001 kg</b>
<b>Karow Beta-Carotin</b>	<b>0,001 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>0,240 kg</b>

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja  
Art.-Nr.: 10167

Karow Joghurt-Paste  
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Karow Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff  
Art.-Nr.: 10050

Mehr Rezepte unter:

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

