



Karows feine Rezepte

Erdbeere & Himbeere mit roter Spiegelglasur

Karow Premium CL
Vanillepaste

Karow Invertzuckercreme

Karow Glukosesirup

Karow Rot, azofrei

Karow Dessertpaste Himbeer

Rezept für eine runde Torte mit 26 cm

Erdbeere & Himbeere mit roter Spiegelglasur



Zusatzinformation

Benötigt werden 2 dünne Biskuitböden von 24 cm, die vor dem Backen jeweils mit 0,050 kg TK-Himbeeren belegt werden. Stellen Sie die Chantilly-Creme einen Tag zuvor her und verarbeiten Sie diese direkt aus der Kühlung, die Spiegelglasur ebenfalls am Vortag herstellen. Nach Wunsch können Sie als Abschluss um die Torte einen roten Biskuitstreifen dekorativ anlegen.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Gelatine einweichen. Die pürierten Erdbeeren und Himbeeren mit dem Zucker und der **Invertzuckercreme** aufkochen, anschließend die Gelatine darin auflösen und die **Himbeerpaste** zugeben. Die Masse etwas abkühlen lassen und in einen mit Frischhaltefolie ausgelegten 24er Ring einfüllen und einfrieren.

Schritt 2

Gelatine einweichen. Aus Milch, Eigelb, Zucker, Maisstärke, **Vanillepaste** und Butter einen Pudding kochen, die Gelatine darin auflösen und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die Sahne leicht aufschlagen und unter den Pudding ziehen.

Schritt 3

Wasser mit Zucker und Glukosesirup auf 102 °C aufkochen. Die restlichen Zutaten zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend für 24 h in der Kühlung stabilisieren lassen.

Schritt 4

Sahne zum Kochen bringen, über die restlichen Zutaten gießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die Masse für ca. 12 h in der Kühlung stabilisieren lassen, vor Gebrauch aufschlagen.

Aufbau

Einen 26er Ring innen mit Frischhaltefolie eindecken und die Hälfte der Vanillemousse einfüllen. Einen dünnen 24er Biskuitboden einlegen, die Hälfte von der restlichen Mousse einfüllen und den gefrorenen Fruchtgelee einsetzen. Abschließend die restliche Mousse einfüllen und den zweiten dünnen Biskuit auflegen. Die Torte einfrieren und am nächsten Tag aus der Form auf ein Gitter stürzen. Nun mit der Spiegelglasur im gefrorenen Zustand übergießen. Anschließend die aufgeschlagene Chantilly-Creme dekorativ aufdressieren.

Zutaten

Erdbeer-Himbeergelee	
Gelatine	0,011 kg
TK-Erdbeeren, püriert	0,395 kg
TK-Himbeeren, püriert	0,050 kg
Zucker	0,035 kg
Karow Invertzuckercreme	0,050 kg
Karow Dessertpaste Himbeere	0,015 kg
Gesamt	0,556 kg

Vanillemousse	
Gelatine	0,009 kg
Vollmilch 3,5 %	0,295 kg
Eigelb	0,060 kg
Zucker	0,100 kg
Maisstärke	0,020 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,020 kg
Butter	0,020 kg
Sahne	0,410 kg
Gesamt	0,934 kg

Rote Spiegelglasur	
Wasser	0,075 kg
Zucker	0,150 kg
Karow Glukosesirup	0,150 kg
Weißer Kuvertüre	0,150 kg
Gezuckerte Kondensmilch	0,100 kg
Gelatine	0,013 kg
Karow Rot, azofrei	nach Bedarf
Gesamt	0,638 kg

Chantilly-Creme	
Sahne	0,200 kg
Weißer Kuvertüre	0,100 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,008 kg
Kakaobutter	0,010 kg
Gesamt	0,318 kg

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Dessertpaste Himbeere
Art.-Nr.: 10176

Karow Glukosesirup
Art.-Nr.: 12791

Karow Rot, azofrei
Art.-Nr.: 10028

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

