



Karows feine Rezepte

# Verliebte-Himbeere



Karow Sonnengelb  
Lebensmittelfarbe

Karow Rot  
Lebensmittelfarbe

Karow Glukosesirup

Karow Premium CL  
Vanillepaste



## Verliebte-Himbeere

### Zusatzinformation

Benötigt werden 2 Mürbeteig-Böden mit 20 cm Durchmesser. Stellen Sie die Chantilly-Creme einen Tag zuvor her und verarbeiten Sie diese direkt aus der Kühlung. Die Spiegelglasur sollte für optimale Stabilität und perfekten Glanz ebenfalls einen Tag zuvor hergestellt werden.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Aus allen Zutaten einen Mürbteig bereiten und mindestens eine Stunde abgedeckt im Kühlschrank ruhen lassen. Den Mürbteig auf einer Stärke von 3 mm ausrollen und in zwei gefettete Tortenringe von 20 cm Durchmesser legen. Danach zwei Streifen von 2 cm Breite und 65 cm Länge schneiden, den Tortenring damit auskleiden und backen.

**Backzeit: 20 – 25 Minuten, Backtemperatur: 165 °C**

#### Schritt 2

Zwei Tortenringe à 20 cm Durchmesser mit Backpapier auskleiden. Eiweiß, Zucker und Salz steif schlagen. Die trockenen Zutaten mischen und unter den Eischnee melieren. Die Masse auf die Ringe gleichmäßig aufteilen, glattstreichen und backen.

**Backzeit: 10 – 15 Minuten, Backtemperatur: 190 °C**

#### Schritt 3

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Himbeerpüree und den Zucker aufkochen lassen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Gelatine in die noch warme Masse geben und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

#### Schritt 4

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch mit der Vanillepaste zum Kochen bringen, über die gehackte, weiße Kuvertüre gießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die eingeweichte Gelatine dazugeben und nochmals emulgieren. Die Masse auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Wenn die Masse gut abgekühlt ist, die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben. Die Masse in zwei mit Frischhaltefolie ausgelegten 18er Ringe gleichmäßig aufteilen, glattstreichen und einfrieren.

### Zutaten

Mürbteig	
Weizenmehl Type 405	0,225 kg
Butter	0,140 kg
Puderzucker	0,075 kg
Mandeln, gemahlen	0,030 kg
Salz	0,002 kg

**Gesamt 0,472 kg**

Mandelboden	
Eiklar	0,100 kg
Zucker	0,080 kg
Salz	0,002 kg
Mandeln, gemahlen	0,060 kg
Weizenmehl, Type 405	0,020 kg
Puderzucker	0,020 kg
Kuvertüre, dunkel, gehackt	0,060 kg

**Gesamt 0,342 kg**

Himbeerfüllung	
Himbeerpüree	0,240 kg
Zucker	0,110 kg
Gelatine	0,004 kg

**Gesamt 0,354 kg**

Vanille-Mousse	
Kuvertüre, weiß, gehackt	0,260 kg
Milch	0,200 kg
Kakaobutter	0,020 kg
Gelatine	0,010 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg
Sahne	0,360 kg

**Gesamt 0,860 kg**

Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Karow Rot Lebensmittelfarbe  
Art.-Nr.: 10028

Karow Sonnengelb Lebensmittelfarbe  
Art.-Nr.: 10029

Karow Glukosesirup 42DE  
Art.-Nr.: 10025

Mehr Rezepte unter:

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



Rezept für zwei Torten mit 20 cm Durchmesser



## Vanille-Himbeer-Schatzi

### Arbeitsschritte

#### Schritt 5

Sahne mit der **Vanillepaste** zum Kochen bringen, über die gehackte, weiße Kuvertüre und Kakaobutter gießen und mit einem Stabmixer emulgieren, bis die Creme glatt ist. Zum Stabilisieren mindestens 12 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Gebrauch aufschlagen.

#### Schritt 6

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. Am nächsten Tag die Glasur auf 30–35 °C vorsichtig erwärmen.

### Aufbau

Den Mürbteigboden dünn mit Konfitüre bestreichen. Die Backhaut von dem Mandelboden entfernen und mittig auf den Mürbteigboden platzieren. Danach die Himbeerfüllung auf den Boden geben. Jetzt wird die Mousse-Torte mit der temperierten Spiegelglasur übergossen und mittig der Torte platziert. Der Rand wird dann mit der vorbereiteten Chantilly-Creme und frischen Himbeeren ausgariert.

*Tipp: Anstelle der Konfitüre können Sie auch unsere Dessertpaste Himbeere nehmen.*

### Zutaten

Chantilly-Creme	
Sahne	0,220 kg
Kuvertüre, weiß, gehackt	0,110 kg
Kakaobutter	0,010 kg
<b>Karow Premium CL Vanillepaste</b>	<b>0,005 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>0,345 kg</b>

Spiegelglasur	
Wasser	0,075 kg
<b>Karow Glukosesirup</b>	<b>0,150 kg</b>
Zucker	0,150 kg
Kuvertüre, weiß, gehackt	0,150 kg
Kondensmilch, gezuckert	0,100 kg
Gelatine	0,013 kg
<b>Karow Rot Lebensmittelfarbe</b>	<b>0,007 kg</b>
<b>Karow Sonnengelb</b>	
<b>Lebensmittelfarbe</b>	<b>0,002 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>0,647 kg</b>



Karow Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

Karow Rot Lebensmittelfarbe  
Art.-Nr.: 10028

Karow Sonnengelb Lebensmittelfarbe  
Art.-Nr.: 10029

Karow Glukosesirup 42DE  
Art.-Nr.: 10025

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