



Karows feine Rezepte

Eierlikör-Mousse mit Banane

Karow Schoko-
Topping

Karow Eierlikör
Classic

Karow Eierlikör-Paste

Karow Dessertpaste
Banane

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Eierlikör-Mousse mit Banane



Zusatzinformation

Benötigt wird ein Mürbteigboden, ausgerollt auf 3 mm. Diesen leicht anbacken für ca. 10 Minuten.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei und Zucker aufschlagen, bis die Masse Stand hat, Butter und Speiseöl hinzufügen und nochmals aufschlagen. Die Pasten hinzufügen und unterrühren. Mehl mit Backpulver vermischen, sieben und unter die Masse melieren. Die Biskuitmasse dann auf den vorgebackenen Mürbteig geben, glattstreichen und abbacken.

Backzeit: 20 – 25 Minuten, Backtemperatur: 185 °C

Schritt 2

Die Kuvertüre schmelzen, mit der **Paste** und den Waffelflocken vermischen. Anschließend die Masse auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen und glattstreichen.

Schritt 3

Gelatine einweichen und die Kuvertüre hacken. Milch aufkochen lassen, über die Kuvertüre gießen und vermischen. Die eingeweichte Gelatine hinzufügen und vermischen. Alles auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Dann den **Eierlikör** dazugeben, vermischen und die steif geschlagene Sahne unterheben. Die Mousse auf dem Biskuit verteilen, glatt streichen und für ca. zwei Stunden in die Kühlung stellen.

Schritt 4

Kuvertüre hacken. Sahne aufkochen lassen, über die Kuvertüre gießen und gut vermischen. Den Eierlikör unterrühren. Im Anschluss alles auf die Mousse geben und glatt streichen. Mit dem **Schoko-Topping** ausgarnieren und nochmals in die Kühlung stellen.

Zutaten

Biskuit

Vollei, flüssig	0,400 kg
Zucker	0,400 kg
Butter, weich	0,200 kg
Speiseöl	0,160 kg
Karow Dessertpaste Banane	0,050 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,090 kg
Backpulver	0,020 kg
Weizenmehl, Type 405	0,400 kg

Gesamt 1,720 kg

Crunchy

Kuvertüre, weiß	0,180 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,100 kg
Waffelflocken (alt. Cornflakes)	0,160 kg

Gesamt 0,440 kg

Eierlikör-Mousse

Milch	0,290 kg
Kuvertüre, weiß	0,400 kg
Kakaobutter	0,040 kg
Gelatine	0,016 kg
Karow Eierlikör Classic	0,240 kg
Sahne	0,550 kg

Gesamt 1,536 kg

Eierlikör Ganache

Kuvertüre, weiß	0,400 kg
Karow Eierlikör Classic	0,080 kg
Sahne	0,160 kg

Gesamt 0,640 kg



Karow Dessertpaste Banane
Art.-Nr.: 10162

Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Eierlikör Classic
Art.-Nr.: 10700

Karow Schoko-Topping
Art.-Nr.: 11008

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de