



Karows feine Rezepte

Apfel-Rum-Torte

Karow Konditoreipaste
Rum, natürlich

Karow Dessertpaste Apfel

Karow Fruchtsäure

Apfel-Rum-Torte



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie ca. 0,300 kg Mürbeteig und 0,420 kg Dunstapfelstücke (Dose).

Arbeitsschritte

Vorbereitung

Rollen Sie den Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 3 mm aus und backen Sie diesen. Nach dem Backen den Mürbeteig im noch warmen Zustand mit einem 26er Tortenring ausstechen und abkühlen lassen.

Backtemperatur: 190 °C, Backzeit: ca. 10 – 12 Minuten

Schritt 1 – Biskuit

Vollei und Zucker für ca. 10 Minuten schaumig schlagen. Weizenmehl und Stärke vermischen, sieben und vorsichtig unter die Masse melieren. Die Masse in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen, glattstreichen und backen.

Backtemperatur: 200 °C, Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Schritt 2 – Apfelfüllung

Die Maisstärke mit der Hälfte des Wassers verrühren. Das restliche Wasser mit dem Apfelmus, Zucker und **Fruchtsäure** vermischen und aufkochen lassen. Wenn die Apfelmusmischung kocht, das Wasser-Stärke-Gemisch hinzugeben und einen Pudding bereiten. Den Topf von der Kochstelle nehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Jetzt die **Konditoreipaste Rum** und die **Dessertpaste Apfel** hinzugeben.

Schritt 3 – Apfelsirup

Für den Apfelsirup Wasser und Zucker vermischen und aufkochen lassen. Die **Dessertpaste Apfel** hinzugeben und verrühren.

Schritt 4 – Apfel-Rum-Sahne

Gelatine einweichen lassen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen. Gelatine auflösen, mit $\frac{1}{3}$ der steifen Sahne angleichen und die **Konditoreipaste Rum** und die **Dessertpaste Apfel** hinzugeben. Zum Schluss die restliche Sahne vorsichtig untermelieren.

Aufbau

Von dem Biskuitboden die Backhaut entfernen und in zwei gleiche Teile schneiden. Auf den Mürbeteigboden eine dünne Schicht der Apfelfüllung (ca. 0,100 kg) geben, glattstreichen, den ersten Biskuit darauf legen und mit dem Sirup tränken. Die restliche Apfelfüllung auf den Boden geben, glatt streichen und die Dunstapfelstücke darauflegen. Den zweiten Boden darauf geben und ebenfalls tränken. Zum Schluss die Apfel-Rum-Sahne einfüllen, verstreichen und wie gewünscht ausgarnieren.

Zutaten

Biskuit	
Vollei, flüssig	0,210 kg
Zucker	0,210 kg
Weizenmehl, Type 405	0,170 kg
Maisstärke	0,030 kg

Gesamt 0,620 kg

Apfelfüllung	
Wasser	0,300 kg
Zucker	0,110 kg
Maisstärke	0,075 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Karow Konditoreipaste Rum	0,025 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,040 kg
Apfelmus	0,380 kg

Gesamt 0,933 kg

Apfelsirup	
Wasser	0,140 kg
Zucker	0,070 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,010 kg

Gesamt 0,220 kg

Apfel-Rum-Sahne	
Gelatine, Blatt	0,007 kg
Sahne	0,380 kg
Puderzucker	0,050 kg
Karow Konditoreipaste Rum	0,025 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,020 kg

Gesamt 0,482 kg



Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Konditoreipaste Rum, natürlich
Art.-Nr.: 10352

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de