



Karows feine Rezepte

Lebkuchen- Eierlikör-Torte

Karow Eierlikör-GEL

Karow Eierlikör-Paste

Karow Dessertpaste
Lebkuchen

Karow Glukosesirup



Lebkuchen-Eierlikör-Torte



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie ca. 0,350 kg Schoko-Mürbeteig und ca. 0,120 kg **Eierlikör-GEL**. Zum Bestreichen des Mürbeteigbodens werden ca. 0,050 kg Aprikosenmarmelade benötigt.

Arbeitsschritte

Vorbereitung

Rollen Sie den Schoko-Mürbeteig auf eine Stärke von ca. 3 mm aus und backen 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 – Lebkuchenbiskuit

Butter, Honig und **Glukosesirup** erhitzen, bis die Butter geschmolzen ist. Unter ständigem Rühren das Natron hinzugeben und eine Minute weiter rühren. Die Masse beginnt jetzt heller zu werden und nimmt an Volumen zu. Vollei, Zucker und **Lebkuchepaste** ca. 10 Minuten steif schlagen und danach das Butter-Honig-Gemisch vorsichtig unterarbeiten. Das Weizenmehl sieben und vorsichtig untermelieren. Den Lebkuchenbiskuit in einen mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen, glattstreichen und backen.

Backtemperatur: 180 °C, Backzeit: ca. 20 – 25 Minuten

Schritt 2 – Eierlikörmousse

Gelatine einweichen. Aus der Milch, Sahne I, Zucker, Eigelb und Maisstärke einen Pudding kochen. Gelatine und **Eierlikör-Paste** in den noch warmen Pudding geben, verrühren und abkühlen lassen. Die Sahne II leicht aufschlagen und unter den Pudding melieren.

Aufbau

Auf den gebackenen Mürbeteigboden ca. 0,050 kg Aprikosenmarmelade geben und glatt streichen. Die Backhaut vom Lebkuchenbiskuit entfernen und auflegen. Nun die Eierlikörmousse darauf verteilen und glattstreichen. Wenn die Mousse fest geworden ist, kann das **Eierlikör-GEL** darauf gegeben und wie gewünscht ausgarniert werden.

Zutaten

Lebkuchenbiskuit	
Butter	0,100 kg
Honig	0,045 kg
Karow Glukosesirup	0,045 kg
Natron	0,003 kg
Vollei, flüssig	0,100 kg
Zucker	0,090 kg
Karow Dessertpaste Lebkuchen	0,012 kg
Weizenmehl, Type 405	0,150 kg
Gesamt	0,545 kg

Eierlikörmousse	
Milch	0,300 kg
Sahne I	0,090 kg
Zucker	0,070 kg
Eigelb	0,060 kg
Maisstärke	0,050 kg
Gelatine	0,007 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,080 kg
Sahne II	0,600 kg
Gesamt	1,257 kg

Dekorspiegel	
Eierlikör-GEL	0,120 kg
Gesamt	0,120 kg

Karow Dessertpaste Lebkuchen
Art.-Nr.: 10356

Karow Eierlikör-Paste
Art.-Nr.: 10390

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Karow Eierlikör-GEL
Art.-Nr.: 10704

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

