



Karows feine Rezepte

# Erdbeer-Eierlikörtraum



Karow Dessertpaste Erdbeere

Karow Premium CL  
Limettenpaste

Karow Erdbeer-Aroma, natürlich

Karow Erdbeerröt  
Brilliant

Karow  
Dessertpaste Eierlikör

## Erdbeer-Eierlikörtraum



### Zusatzinformation

Den Eierlikörsirup sowie die Erdbeerfüllung können Sie einen Tag zuvor herstellen und kalt verarbeiten. Des Weiteren benötigen Sie zwei dünne Scheiben hellen Biskuit mit 26 cm Durchmesser sowie ca. 0,300 kg frische Erdbeeren.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Eierlikörsirup

Zucker und Wasser aufkochen, anschließend die **Eierlikörpaste** unterrühren und abkühlen lassen.

#### Schritt 2 – Erdbeerfüllung

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die pürierten Erdbeeren mit dem Zucker und der Maisstärke klumpenfrei aufkochen und kurz abkühlen lassen. Anschließend die ausgedrückte Gelatine sowie die **Erdbeer- und Limettenpaste** unterziehen. Die Masse in einen mit Klarsichtfolie ausgelegten 24er Ring einfüllen und einfrieren.

#### Schritt 3 – Eierlikörcreme

Aus Milch, Sahne, Zucker, Eigelb, Butter (1) und Maisstärke einen Pudding kochen, anschließend auf ca. 30 °C abkühlen lassen. Nun die **Eierlikörpaste** zusammen mit der aufgeschlagenen Butter (2) zugeben und die Masse nochmals gut aufschlagen.

#### Schritt 4 – Dekoration

Das Marzipan mit dem **Erdbeer-Aroma** abschmecken und mit dem **Erdbeerrot Brilliant** einfärben.

### Aufbau

Einen 26er Tortenring mit einer Tortenrandfolie auslegen. Einen dünnen Biskuit einlegen, leicht mit dem Eierlikörsirup tränken und eine dünne Schicht Eierlikörcreme aufstreichen. Die Erdbeeren halbieren und mit der Innenseite nach außen am Ringrand rundherum anordnen. Nun die gefrorene Erdbeerfüllung einlegen und 2/3 der restlichen Eierlikörcreme darauf verteilen. Den zweiten Biskuit auflegen, die übergebliebene Creme darauf glattstreichen und kühlstellen. Zuletzt den gefärbten Marzipan dünn ausrollen und als Deckel oben auflegen, im Anschluss nach Wunsch ausdekorieren.

### Zutaten

Eierlikörsirup	
Wasser	0,100 kg
Zucker	0,080 kg
Karow Dessertpaste Eierlikör	0,012 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,192 kg</b>

Erdbeerfüllung	
TK-Erdbeeren, püriert	0,330 kg
Zucker	0,050 kg
Maisstärke	0,012 kg
Gelatine	0,008 kg
Karow Dessertpaste Erdbeere	0,020 kg
Karow Premium CL	
Limettenpaste	0,020 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,440 kg</b>

Eierlikörcreme	
Vollmilch	0,450 kg
Sahne	0,150 kg
Zucker	0,240 kg
Eigelb	0,120 kg
Maisstärke	0,080 kg
Butter (1)	0,090 kg
Karow Dessertpaste Eierlikör	0,140 kg
Butter (2)	0,250 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,520 kg</b>

Rote Marzipandecke	
Marzipan, angewirkt 1:1	0,200 kg
Karow Erdbeerrot Brilliant	0,003 kg
Karow Erdbeer-Aroma, natürlich	0,003 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,206 kg</b>

Karow Dessertpaste Erdbeere  
Art.-Nr.: 10175

Karow Erdbeer-Aroma, natürlich  
Art.-Nr.: 10540

Karow Premium CL Limettenpaste  
Art.-Nr.: 10182

Karow Dessertpaste Eierlikör  
Art.-Nr.: 10390

Karow Erdbeerrot Brilliant  
Art.-Nr.: 10031

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

