



Karows feine Rezepte

# Cassis-Torte mit Knusperboden



Karow Dessertpaste Cassis



Karow Heidelbeer-Topping



Karow Joghurt-Paste



Karow Invertzuckercreme



Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

## Cassis-Torte mit Knusperboden



### Zusatzinformation

Den Biskuit sowie den Teig für den Knusperboden können Sie schon tagszuvor herstellen.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Biskuit

Eiweiß mit Zucker (1) und Salz steifschlagen, separat in einem zweiten Kessel das Eigelb, Vollei, **Invertzuckercreme** und Zucker (2) aufschlagen bis die Masse „Stand“ hat. Nun das gesiebte Mehl und das Kakaopulver unter die Volleimasse melieren, anschließend das Eiweiß unterheben. Zuletzt die geschmolzene Kuvertüre mit der Butter unterziehen. Die Masse in zwei gefettete 26er Ringe gleichmäßig aufteilen und abbacken.

**Backtemperatur: 160 °C, Backzeit: ca. 20 Minuten**

#### Schritt 2 – Knusperboden

Alle Zutaten miteinander homogen vermischen, in Klarsichfolie einwickeln und einfrieren. Wenn der Teig durchgefroren ist, mit einer groben Reibe zerkleinern, in einen 26er Ring einfüllen und abbacken.

**Backtemperatur: 160 °C, Backzeit: ca. 15 – 20 Minuten**

#### Schritt 3 – Cassismousse

Die Gelatine einweichen. Sahne, Mascarpone und Puderzucker zusammen aufschlagen. Die ausgedrückte Gelatine auflösen und nach und nach mit der Sahnemasse temperieren/vermischen. Nun 2/3 der Masse mit der **Cassispaste** abschmecken, zu dem restlichen Teil die **Joghurtpaste** hinzufügen.

#### Schritt 4 – Cassisgelee

Gelatine einweichen, gleichzeitig Wasser und Zucker kurz aufkochen. Die ausgedrückte Gelatine darin auflösen und die **Cassispaste** hinzufügen.

### Aufbau

Den Knusperboden in einen 26er Ring einlegen, dünn mit etwas **Heidelbeer-Topping** bestreichen, den ersten Biskuitboden auflegen und die helle Mousse darauf verteilen. Nun den zweiten Biskuit einlegen und die Cassismousse darauf gleichmäßig glattstreichen. Nach dem Durchkühlen den Cassisgelee aufgießen und nach Wunsch ausdekorieren.

### Zutaten

Biskuit	
Eiweiß	0,160 kg
Zucker (1)	0,080 kg
Salz	0,002 kg
Eigelb	0,130 kg
Vollei	0,065 kg
<b>Karow Invertzuckercreme</b>	0,030 kg
Zucker (2)	0,030 kg
Weizenmehl Type 405	0,065 kg
Kakaopulver	0,040 kg
Butter, flüssig	0,030 kg
Zartbitterkuvertüre, geschmolzen	0,030 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,662 kg</b>

Knusperschicht	
Butter kalt	0,070 kg
Weizenmehl Type 405	0,050 kg
Kakaopulver	0,020kg
Mandeln, gemahlen	0,070 kg
Zucker	0,070 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,280 kg</b>

Cassismousse	
Sahne	0,550 kg
Mascarpone	0,270 kg
Puderzucker	0,110 kg
Gelatine	0,011 kg
<b>Karow Dessertpaste Cassis</b>	0,020 kg
<b>Karow Joghurt-Paste</b>	0,030 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,991 kg</b>

Cassisgelee	
Gelatine	0,004 kg
Wasser	0,180 kg
Zucker	0,050 kg
<b>Karow Dessertpaste Cassis</b>	0,012 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,246 kg</b>

Karow Dessertpaste Cassis  
Art.-Nr.: 10169

Karow Joghurt-Paste  
Art.-Nr.: 10178

Karow Invertzuckercreme  
Art.-Nr.: 10014

Karow Heidelbeer-Topping  
Art.-Nr.: 10102

Mehr Rezepte unter:

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

