



Karows feine Rezepte

Pfirsich-Maracuja mit Himbeere und Vanille



Karow Dessertpaste
Pfirsich-Maracuja

Karow Premium
CL Vanillepaste

Karow Dessertpaste
Himbeer

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Pfirsich-Maracuja mit Himbeere und Vanille



Arbeitsschritte

Schritt 1

Wasser mit Butter und Salz aufkochen, dann das Mehl unterarbeiten und die Masse abrösten. Das Vollei in die leicht abgekühlte Masse nach und nach einarbeiten. Backpapier in ein Blech einlegen und die Masse darauf gleichmäßig verteilen, zuletzt leicht mit Butterstreusel bedecken.

Backzeit: ca. 20 min, Backtemperatur: 200 °C mit Dampf (auf 160°C fallend), nach 10 Minuten den Zug ziehen.

Schritt 2

Vollei mit Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat, zuletzt die **Vanillepaste** zugeben. Das Mehl sieben und vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

Backzeit: ca. 20 – 30 Minuten, Backtemperatur: 200°C

Schritt 3

Stärke mit Zucker mischen und in $\frac{1}{3}$ der Flüssigkeit aufschlänmen. Die Himbeeren mit der restlichen Flüssigkeit und der **Himbeerpaste** aufkochen, die Stärkemischung zugeben und nochmals kurz aufkochen lassen.

Schritt 4

Gelatine einweichen und die Sahne aufschlagen. Die **Pfirsich-Maracujapaste** mit dem Zucker und der Gelatine erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit etwas Sahne temperieren und zuletzt unter die restliche Sahne unterziehen.

Aufbau

Einen dünnen Biskuitboden in ein Schnittenblech einlegen und die Himbeerfüllung aufstreichen. Einen zweiten dünnen Biskuit auflegen und die Pfirsich-Maracujasahne gleichmäßig darauf verteilen. Zuletzt den vorgeschneiten Brandmasseboden auflegen und die Schnitte gut durchkühlen lassen.

Zutaten

Brandmasseboden – Grundrezeptur

(jeweils 0,300 kg je Boden einplanen)

Wasser	1,000 kg
Butter	0,200 kg
Salz	0,005 kg
Weizenmehl Type 405	0,850 kg
Vollei	1,000 kg

Gesamt 3,055 kg

Wiener Boden Vanille

Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,020 kg
Weizenmehl Type 405	0,380 kg

Gesamt 1,682 kg

Himbeerfüllung

TK-Himbeeren, aufgetaut	0,700 kg
Wasser/Abtropfsaft	0,250 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,030 kg
Zucker	0,075 kg
Salz	0,001 kg
Maisstärke oder Kochkrepmpulver	0,050 kg

Gesamt 1,106 kg

Pfirsich-Maracuja-Sahne

Schlagsahne	1,500 kg
Puderzucker	0,220 kg
Karow Dessertpaste	
Pfirsich-Maracuja	0,100 kg
Gelatine, eingeweicht	0,022 kg

Gesamt 1,842 kg



Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr.: 10167

Karow Premium
Clean Label Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de