



Karows feine Rezepte

Schmandsahne Mango-Mandarine

Karow Beta-Carotin
Lebensmittelfarbstoff

Karow Fruchtsäure, rein

Karow Premium
CL Mandarinenpaste

Karow Dessertpaste Mango



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Schmandsahne Mango-Mandarine



Arbeitsschritte

Schritt 1

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

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

Schritt 2

Vollei mit dem Zucker und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl mit dem Kakao mischen und sieben, danach vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

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

Schritt 3

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

Schritt 4

Gelatine einweichen und die Sahne aufschlagen. Die **Mandarinpaste** mit dem Zucker und der Gelatine erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Mit dem Schmand (nicht kalt) und etwas Sahne temperieren und zuletzt unter die restliche Sahne unterziehen.

Schritt 5

Klaren Geleeguss aufkochen, mit der **Mandarinpaste** und **Fruchtsäure** abschmecken und nach Wunsch mit **Beta Carotin** einfärben.

Aufbau

Einen dünnen Biskuitboden in ein Schnittenblech einlegen und die Mangofüllung streifenweise aufdressieren. Die Hälfte der Schmand-Mandarinensahne darauf verteilen und einen Teil des dunklen Biskuitbodens einlegen. Die restliche Sahnemasse gleichmäßig aufstreichen und mit Mandarinspalten belegen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen und zuletzt mit dem Mandarinengelee abglänzen.

Zutaten

Wiener Boden	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,380 kg
Gesamt	1,662 kg

Wiener Boden Schoko	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Kakaopulver	0,115 kg
Weizenmehl	0,265 kg
Gesamt	1,662 kg

Mangofüllung	
TK-Mango, aufgetaut	0,700 kg
Zucker	0,075 kg
Salz	0,001 kg
Wasser	0,250 kg
Karow Dessertpaste Mango	0,030 kg
Maisstärke	0,050 kg
Gesamt	1,106 kg

Mandarin-Schmandsahne	
Schlagsahne	1,000 kg
Schmand	0,500 kg
Puderzucker	0,220 kg
Karow Premium CL	
Mandarinpaste	0,090 kg
Gelatine	0,022 kg
Gesamt	1,832 kg

Mandarinengelee	
Geleeguss, klar	0,500 kg
Karow Dessertpaste Mandarine	0,030 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Karow Beta-Carotin	0,002 kg
Gesamt	0,535 kg

Karow Premium Clean Label Mandarinpaste
Art.-Nr.: 10165

Karow Dessertpaste Mango
Art.-Nr.: 10180

Karow Beta-Carotin Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10050

Karow Fruchtsäure, rein
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

