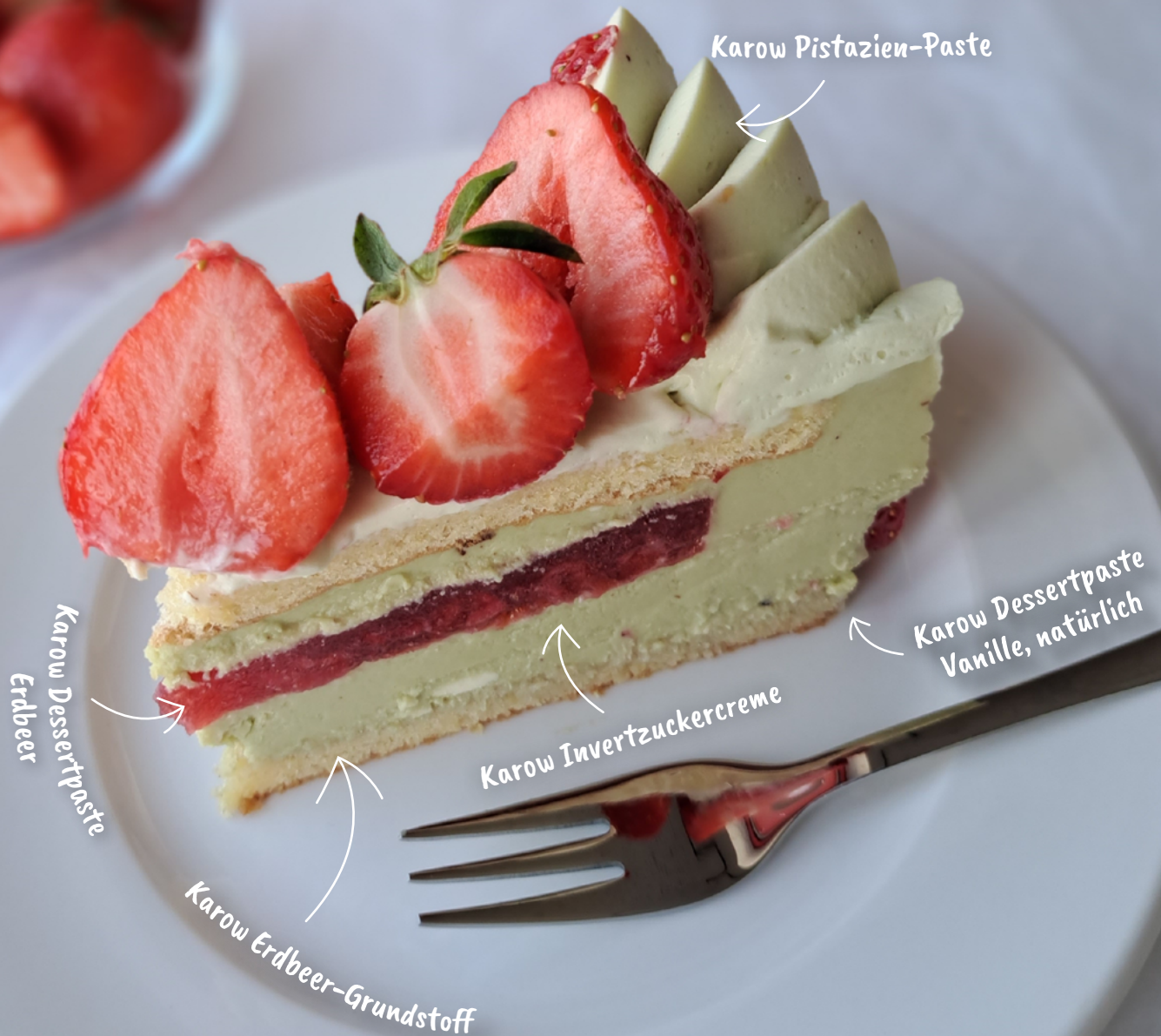




Karows feine Rezepte

Französische Erdbeertorte mit Pistaziencreme



Rezept für eine runde Torte von 26 cm

Französische Erdbeertorte mit Pistaziencreme



Arbeitsschritte

Schritt 1

Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Die restlichen Zutaten ca. 10 Minuten bei mittlerer Geschwindigkeit verrühren. Das geschlagene Eiweiß nach und nach zugeben und vorsichtig unterheben. Die Masse in einen 24er Ring einfüllen.

Backzeit: ca. 12–15 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Wasser und **Erdbeer-Grundstoff** miteinander mischen.

Schritt 3

Milch zum Kochen bringen. Die Maisstärke mit dem Zucker und dem Eigelb klumpenfrei verrühren. Nach und nach die heiße Milch zugeben und verrühren, dann nochmals aufkochen lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Butter nach und nach zugeben, bis sie sich jeweils aufgelöst hat.

Pistazienpaste zugeben und verrühren. Die Masse mit Frischhaltefolie abdecken und auf ca. 20 °C abkühlen lassen.

Zutaten

Wiener Boden

Vollei	0,100 kg
Eigelb	0,100 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,015 kg
Puderzucker	0,140 kg
Mandeln, gemahlen	0,140 kg
Eiweiß	0,270 kg
Zucker	0,065 kg
Weizenmehl Type 405	0,050 kg

Gesamt 0,880 kg

Erdbeersirup

Karow Erdbeer-Grundstoff	0,040 kg
Wasser	0,120 kg

Gesamt 0,160 kg

Pistaziencreme

Vollmilch	0,540 kg
Zucker	0,110 kg
Eigelb	0,110 kg
Maisstärke	0,045 kg
Karow Pistazien-Paste	0,045 kg
Butter, weich	0,380 kg

Gesamt 1,230 kg



Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Erdbeer-Grundstoff
Art.-Nr.: 10448

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Dessertpaste Erdbeer
Art.-Nr.: 10175

Karow Dessertpaste Vanille, natürlich
Art.-Nr.: 10166



Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



Französische Erdbeertorte mit Pistaziencreme

Arbeitsschritte

Schritt 4

Gelatine einweichen. Den Zucker mit Erdbeerpüree, den gehackten Erdbeeren und der **Invertzuckercreme** kurz aufkochen. Gelatine zugeben und mit der **Erdbeerpaste** abschmecken. Die Masse in einen 20er Ring einfüllen und einfrieren.

Schritt 5

Gelatine einweichen. Die Hälfte der Sahne kurz aufkochen, die weiße Kuvertüre zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren, zuletzt die Gelatine zugeben. Nun die restliche Sahne zugeben und nochmals mit dem Stabmixer emulgieren. Im Kühlschrank mindestens 12 Stunden stabilisieren lassen. Vor dem Gebrauch aufschlagen.

Aufbau

Einen 26er Tortenring innen mit Tortenrandfolie auslegen. Einen dünnen Teil des Biskuits einlegen und mit dem Erdbeersirup befeuchten. Den Ringrand mit Erdbeerhälften auslegen und $\frac{3}{4}$ der Pistaziencreme lückenfrei einfüllen. Den Erdbeergelee auflegen und die restliche Pistaziencreme einfüllen. Zuletzt einen zweiten dünnen Biskuitboden bündig mit der Creme einlegen und ebenfalls mit dem Erdbeersirup befeuchten. Die Namaleka-Creme gleichmäßig aufstreichen und mit frischen Erdbeeren dekorieren.

Zutaten

Erdbeergelee	
Erdbeeren, püriert	0,130 kg
Erdbeeren, gefroren und gehackt	0,110 kg
Zucker	0,030 kg
Karow Invertzuckercreme	0,025 kg
Karow Dessertpaste Erdbeere	0,015 kg
Gelatine	0,007 kg
Gesamt	0,317 kg
Namaleka-Pistaziencreme	
Sahne	0,320 kg
weiße Kuvertüre	0,100 kg
Karow Pistazien-Paste	0,015 kg
Gelatine	0,003 kg
Gesamt	0,438 kg



Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Erdbeer-Grundstoff
Art.-Nr.: 10448

Karow Invertzuckercreme
Art.-Nr.: 10014

Karow Dessertpaste Erdbeer
Art.-Nr.: 10175

Karow Dessertpaste Vanille, natürlich
Art.-Nr.: 10166



Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de