



Karows feine Rezepte

Farbenfrohe Sommertorte



Karow Färberdistel-Extrakt
Pflanzenextrakt

Karow Birnengrün
Pflanzenextrakt

Karow Dessertpaste
Apfel

Dessertpaste Vanille,
natürlich

Karow Dessertpaste
Himbeere

Karow Rote Bete
Saftkonzentrat

Karow Dessertpaste
Pfirsich-Maracuja

Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

Farbenfrohe Sommertorte



Zusatzinformation

Benötigt wird für diese Torte ein Biskuitboden mit 26 cm Durchmesser sowie nach Wunsch eine helle Biskuitroulade für den Rand.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Gelatine einweichen. Wasser und Zucker erwärmen und die Gelatine darin auflösen. Die Masse jeweils mit einer Paste abschmecken und mit einem unserer **Farbstoffe** oder **färbenden Lebensmitteln** einfärben. Den jeweiligen Gelee in einen geschlossenen 18er Ring gießen und auskühlen lassen.

Schritt 2

Gelatine einweichen. Die Sahne mit dem Puderzucker und der **Vanillepaste** aufschlagen. Die Milch leicht erwärmen, die Gelatine darin auflösen und die Masse unter die Sahne ziehen.

Aufbau

Gelee in kleine Würfel schneiden. Einen dünnen Biskuit als Boden in einen 26 er Ring einlegen, nach Wunsch auch den Rand mit einem Biskuit eindecken. Die Hälfte der Sahnemasse einfüllen und einen Teil der Geleestücke untermischen. Einen zweiten dünnen Biskuit einlegen und die restliche Sahnemasse einfüllen, nochmals Geleewürfel unterheben. Zuletzt die Torte mit ein paar Geleewürfeln ausdekorieren und gut durchkühlen lassen.

Zutaten

Geleeguss neutral	
Wasser	0,750 kg
Zucker	0,100 kg
Gelatine	0,020 kg
Gesamt	0,870 kg

Geleewürfel Apfel	
Geleeguss neutral	0,225 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,012 kg
Karow Birnengrün	
Pflanzenextrakt	nach Bedarf
Gesamt	0,237 kg

Geleewürfel Himbeere	
Geleeguss neutral	0,225 kg
Karow Dessertpaste Himbeere	0,012 kg
Karow Rote Bete	
Saftkonzentrat	nach Bedarf
Gesamt	0,237 kg

Geleewürfel Pfirsich-Maracuja	
Geleeguss neutral	0,225 kg
Karow Dessertpaste	
Pfirsich-Maracuja	0,012 kg
Karow Färberdistel-Extrakt	nach Bedarf
Gesamt	0,237 kg

Vanillemousse	
Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,150 kg
Karow Premium CL	
Vanillepaste	0,020 kg
Vollmilch	0,325 kg
Gelatine	0,032 kg
Gesamt	1,527 kg

Karow Dessertpaste Apfel
Art.-Nr.: 10355

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

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

Karow Birnengrün Pflanzenextrakt
Art.-Nr.: 10057

Karow Färberdistel-Extrakt
Art.-Nr.: 10056

Karow Rote Bete Saftkonzentrat
Art.-Nr.: 10051

Dessertpaste Vanille, natürlich
Art.-Nr.: 10166



Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de