



Karows feine Rezepte

Tarte mit Himbeeren und Tonka



Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste

Karow Premium
CL Vanillepaste

Rezept für eine runde Tarte mit 26 cm Durchmesser

Tarte mit Himbeeren und Tonka



Arbeitsschritte

Schritt 1

Aus allen Zutaten einen Mürbeteig herstellen und über Nacht in die Kühlung stellen. Den Mürbeteig so ausrollen, dass er in einen 26 er Ring eingelegt werden kann und der Rand ca. 2 cm hoch mit abgedeckt ist.

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

Schritt 2

Die Sahne aufkochen und über die weiße Kuvertüre geben, die Masse mit einem Stabmixer emulgieren. Das Eigelb und die **Tonkabohnenpaste** hinzugeben und nochmals mit dem Stabmixer emulgieren.

Aufbau

Die Himbeeren auf den gebackenen Mürbeteigboden verteilen und die warme Moussemasse eingießen.

Backzeit: 40 Minuten, Backtemperatur: 165°C

Die gut ausgekühlte Tarte mit Puderzucker absieben und mit frischen Himbeeren dekorieren.

Zutaten

Mürbeteig

Weizenmehl Type 405	0,130 kg
Mandeln gemahlen	0,130 kg
Butter, kalt	0,130 kg
Zucker	0,065 kg

Karow Dessertpaste

Vanille, natürlich 0,010 kg

Vollei 0,090 kg

Gesamt 0,555 kg

Tarte-Füllung

Weißer Kuvertüre	0,260 kg
Sahne	0,390 kg
Eigelb	0,090 kg

Karow Premium

CL Tonkabohnenpaste 0,015 kg

Himbeeren 0,300 kg

Gesamt 1,055 kg



Karow Premium
Clean Label Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

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

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de