



Karows feine Rezepte

# Fruchtige Schokotörtchen

Karow Dessertpaste  
Himbeer

Karow Holunderblüten-  
Paste

Karow Vanillepaste,  
natürlich

Rezept für 18 Törtchen mit 8 cm Durchmesser

## Fruchtige Schokotörtchen



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Aus allen Zutaten einen Schokomürbeteig herstellen und den Teig zwischen zwei Stück Backpapier auf etwa 2–3 mm Stärke ausrollen. Die Teigplatte ca. 3 Stunden in den Gefrierschrank legen und dann in die Tarteletteförmchen einlegen.

**Backzeit: ca. 25 Minuten, Backtemperatur: 160 °C**

#### Schritt 2

Gelatine einweichen. Das Erdbeer- und Himbeerpüree mit dem Eigelb, Vollei und Zucker erhitzen, bis die Masse abgebunden ist. Die Gelatine darin auflösen, die Masse mit einem Pürierstab emulgieren und die Butter unterziehen. Zuletzt mit der **Holunderblüten-Paste** abschmecken.

#### Schritt 3

Die aufgeschlagene Baisermasse mit der **Himbeerpaste** abschmecken.

### Aufbau

Die Tartelettes aus der Form nehmen und mit ca. 0,070 kg Fruchtcreme füllen. Mit der Himbeerbaisermasse und frischen Himbeeren ausdekorieren.

### Zutaten

#### Tartelette Mürbeteig

Butter	0,220 kg
Puderzucker	0,150 kg
Eigelb	0,105 kg
Salz	0,001 kg
Karow Vanillepaste, natürlich	0,012 kg
Weizenmehl Type 405	0,390 kg
Kakaopulver	0,040 kg

**Gesamt 0,918 kg**

#### Fruchtcreme

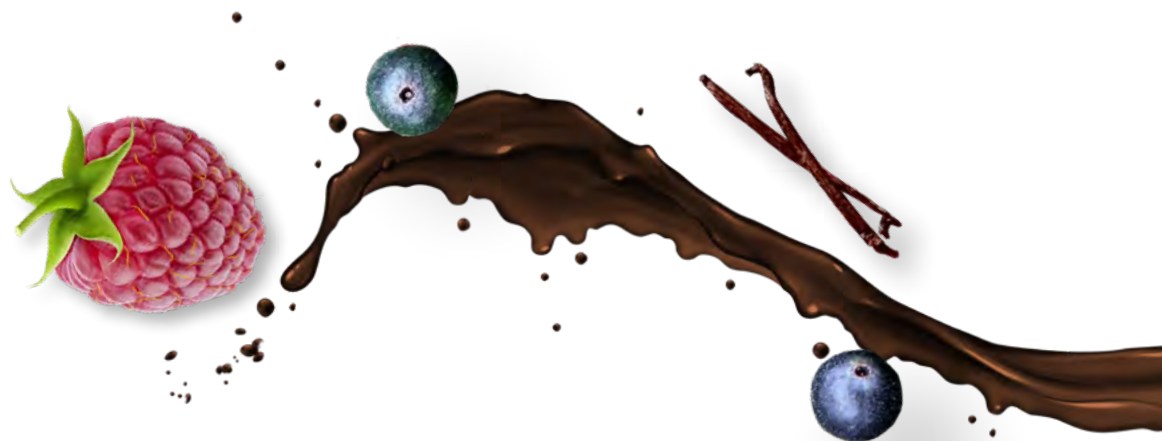
Erdbeeren, püriert	0,180 kg
Himbeeren, püriert	0,225 kg
Eigelb	0,225 kg
Vollei	0,260 kg
Zucker	0,225 kg
Butter	0,270 kg
Karow Holunderblüten-Paste	0,075 kg
Gelatine	0,008 kg

**Gesamt 1,468 kg**

#### Himbeerbaisermasse

Karow Dessertpaste Himbeer	0,015 kg
aufgeschlagene Baisermasse	0,320 kg

**Gesamt 0,335 kg**



Karow Vanillepaste, natürlich  
Art.-Nr.: 10325

Karow Holunderblüten-Paste  
Art.-Nr.: 10177

Karow Dessertpaste Himbeer  
Art.-Nr.: 10176

Mehr Rezepte unter:  
[www.karow-aromen.de](http://www.karow-aromen.de)