



Karows feine Rezepte

# Trilogie aus Joghurt, Pfirsich und Maracuja



Karow Premium  
CL Orangenpaste

Karow Mandel-Aroma  
natürlich

Karow Joghurt-Paste

Karow Dessertpaste  
Pfirsich-Maracuja

Rezept für eine runde Torte mit 26 cm Durchmesser

## Trilogie aus Joghurt, Pfirsich und Maracuja



### Zusatzinformation

Sie benötigen für dieses Rezept eine kleine Dose mit Pfirsichhälften, zur Dekoration können Sie frische Pfirsiche verwenden.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1

Alle Zutaten glatt zusammenrühren und einfrieren. Den gefrorenen Teig mit einer groben Reibe reiben und in einem 26 er Ring gleichmäßig verteilen.

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

#### Schritt 2

Das Vollei mit dem Zucker aufschlagen, bis die Masse „Stand“ hat, danach das gesiebte Mehl untermelieren und zuletzt das **Mandel-Aroma** unterarbeiten. Die Masse in einen 26 er Ring einfüllen und abbacken.

**Backzeit: 20 Minuten, Backtemperatur: 200 °C**

#### Schritt 3

Gelatine einweichen und danach mit Puderzucker, der **Joghurtpaste** und der **Pfirsich-Maracujapaste** auflösen. Die Sahne aufschlagen und unter die Gelatinemasse ziehen.

#### Schritt 4

Wasser, Orangendirektsaft, Zucker und die **Orangenpaste** erhitzen, bis sich der Zucker aufgelöst hat, zuletzt die Gelatine darin auflösen und den Gelee nach dem Abkühlen verarbeiten.

### Aufbau

Legen Sie einen dünnen Mandelbiskuit in einen 26 er Ring ein und verteilen Sie die Pfirsichhälften gleichmäßig darauf. Verteilen Sie nun die Hälfte der Mousse darauf, legen Sie einen zweiten dünnen Mandelbiskuit ein und geben Sie die restliche Mousse in die Form, danach kühlstellen. Zuletzt mit dünnen Pfirsichspalten stückweise belegen und den Orangengelee einfüllen.

### Zutaten

Knusperboden	
Butter	0,100 kg
Zucker	0,050 kg
Brauner Zucker	0,050 kg
Weizenmehl Type 405	0,100 kg
Mandeln, gemahlen	0,100 kg

**Gesamt 0,400 kg**

Mandelbiskuit	
Vollei	0,210 kg
Zucker	0,120 kg
Weizenmehl Type 405	0,120 kg
Karow Mandel-Aroma, natürlich	0,005 kg

**Gesamt 0,455 kg**

Pfirsich-Maracuja Mousse	
Sahne	0,750 kg
Puderzucker	0,100 kg
Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja	0,040 kg
Karow Joghurt-Paste	0,030 kg
Gelatine	0,017 kg

**Gesamt 0,937 kg**

Orangengelee	
Wasser	0,150 kg
Orangendirektsaft	0,100 kg
Zucker	0,030 kg
Karow Premium CL Orangenpaste	0,012 kg
Gelatine	0,006 kg

**Gesamt 0,298 kg**



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

Karow Mandel-Aroma, natürlich  
Art.-Nr.: 10550

Karow Joghurt-Paste  
Art.-Nr.: 10178

Karow Premium CL Orangenpaste  
Art.-Nr.: 10172

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