



Karows feine Rezepte

Dark Chocolate mit Rum und Himbeere



Rezept für eine runde Form mit 26 cm Durchmesser

Dark Chocolate mit Rum und Himbeere



Zusatzinformation

Für dieses Rezept benötigen Sie ca. 0,400 kg Schokomürbeteig.
Wenn möglich, stellen Sie die Ganache einen Tag zuvor her.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Schokomürbeteig ausrollen und in einen vorbereiteten 26 er Ring inkl. 2–3 cm Rand einlegen und abbacken, anschließend auskühlen lassen.

Backzeit: 20–25 Minuten, Backtemperatur: 165 °C

Schritt 2

Butter mit Puderzucker und der **Vanillepaste** aufschlagen, Kakaopulver und Mandelgrieß unterrühren und zuletzt das Vollei einarbeiten. Die Masse in den gebackenen Mürbeteigboden einfüllen und abbacken.

Backzeit: ca. 20 Minuten, Backtemperatur: 165 °C

Schritt 3

Sahne mit **Glucosesirup** aufkochen und über die Kuvertüre gießen, das **Rum-Aroma** zugeben und mit einem Stabmixer emulgieren, anschließend für ca. 12 h in der Kühlung stabilisieren lassen.

Aufbau

Streichen Sie etwas **Himbeertopping** auf den ausgekühlten Choclatecake, schlagen Sie die Ganache auf und dekorieren Sie mit dieser nach Wunsch aus.

Zutaten

Chocolate-Mandelmasse (Frangipane)

Butter	0,105 kg
Puderzucker	0,105 kg
Kakaopulver	0,020 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg
Mandeln, gemahlen	0,085 kg
Vollei	0,105 kg

Gesamt 0,430 kg

Ganache Rum

Sahne	0,450 kg
Karow Glucosesirup	0,030 kg
Dunkle Kuvertüre	0,150 kg
Karow Rum-Aroma, natürlich	0,010 kg

Gesamt 0,640 kg



Karow Himbeer-Topping
Art.-Nr.: 10103

Karow Rum-Aroma,
natürlich
Art.-Nr.: 10556

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Glucosesirup
Art.-Nr.: 12791

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de