



Karows feine Rezepte

„Für Mutti“ nur das Beste



Karow Premium CL
Vanillepaste

Karow Dessertpaste
Erdbeer

Karow Pfefferminz-
Aroma

Karow Butter-Vanille-
Aroma

Karow Erdbeerrot
Brillant Lebensmittelfarbe



Zusatzinformation

Für diese Rezeptur benötigen Sie einen vorgebackenen Mürbeteigboden mit ca. 3 mm Stärke und 0,500 kg frische Erdbeeren.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Die Sahne zum Kochen bringen und über die gehackte, weiße Kuvertüre gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren, das **Pfefferminz-Aroma** hinzugeben und für 2–3 Stunden kühl stellen.

Schritt 2

Vollei, Zucker, Salz, **Butter-Vanille-Aroma** und die **rote Farbe** ca. 10 Minuten schaumig aufschlagen. Mehl und Maisstärke mischen, sieben und vorsichtig unter die Vollei-Zuckermischung melieren. In einen vorbereiteten, mit Backpapier ausgelegten Tortenring geben, glattstreichen und backen. Nach dem Erkalten die Backhaut abschneiden und den Boden in zwei gleich große Scheiben schneiden.

Backzeit: ca. 20–25 Minuten, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 3

Wasser und Zucker zum Kochen bringen und ca. 3–5 Minuten köcheln lassen. Die **Dessertpaste Erdbeer** dazugeben und vermischen.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Das Wasser mit dem Zucker zum Kochen bringen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gelatine und **Dessertpaste Erdbeer** hinzugeben, vermischen und abkühlen lassen.

Zutaten

Pfefferminz-Ganache	
Kuvertüre, weiß, gehackt	0,130 kg
Sahne	0,130 kg
Karow Pfefferminz-Aroma	0,002 kg
Gesamt	1,262 kg

Biskuit	
Vollei, flüssig	0,210 kg
Zucker	0,120 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl, Type 405	0,090 kg
Maisstärke	0,030 kg
Karow Butter-Vanille-Aroma	0,005 kg
Karow Erdbeerrot Brilliant	0,003 kg
Gesamt	0,460 kg

Erdbeertränke	
Wasser	0,120 kg
Zucker	0,030 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,015 kg
Gesamt	0,165 kg

Erdbeer-Gelee	
Gelatine	0,003 kg
Wasser	0,180 kg
Zucker	0,045 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,015 kg
Gesamt	0,243 kg



Karow Pfefferminz-Aroma
Art.-Nr.: 10137

Karow Erdbeerrot
Brillant Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10031

Karow Butter-Vanille-Aroma
Art.-Nr.: 10035

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Dessertpaste Erdbeer
Art.-Nr.: 10175

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de



„Für Mutti“ nur das Beste

Arbeitsschritte

Schritt 5

Gelatine einweichen. Die Sahne steif schlagen. Mascarpone mit dem Puderzucker und der **Dessertpaste Erdbeer** vermischen und die steife Sahne unterheben. Die Gelatine auflösen und mit der Sahne-Mascarponecreme vermischen.

Schritt 6

Sahne steif schlagen. Mascarpone, Puderzucker und **Vanillepaste** vermischen und die steife Sahne unterheben.

Aufbau

Den vorgebackenen Mürbteigboden in einen Tortenring einlegen und die Pfefferminz-Ganache darauf streichen. Den ersten Biskuitboden darauflegen und mit der Erdbeertränke befeuchten. Danach mit $\frac{3}{4}$ der Erdbeer-Mascarponecreme bestreichen und mit dem zweiten Boden belegen. Diesen dann wieder tränken und mit der restlichen Erdbeercreme bestreichen. Erdbeeren in Ringe schneiden, die Torte damit belegen und mit dem abgekühlten Gelee die Erdbeeren abglänzen. Wenn der Gelee fest ist, mit der Mascarpone-Vanillecreme wie gewünscht ausgarnieren.

Zutaten

Erdbeer-Mascarpone-Creme	
Gelatine	0,005 kg
Sahne	0,250 kg
Mascarpone	0,125 kg
Puderzucker	0,075 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,020 kg

Gesamt 0,475 kg

Vanille-Mascarpone-Creme	
Mascarpone	0,100 kg
Sahne	0,120 kg
Puderzucker	0,040 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,005 kg

Gesamt 0,265 kg



Karow Pfefferminz-Aroma
Art.-Nr.: 10137

Karow Erdbeerrot
Brillant Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10031

Karow Butter-Vanille-Aroma
Art.-Nr.: 10035

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Dessertpaste Erdbeer
Art.-Nr.: 10175

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

