

Karows feine Rezepte

Kindertags- torte



Karow Blau
Lebensmittelfarbe

Karow
Dessertpaste Cassis

Karow Premium CL
Vanillepaste

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste

Karow Apfelgrün
Lebensmittelfarbe

Karow Rot
Lebensmittelfarbe

Karow Veilchen-Lila
Lebensmittelfarbe

Karow Sonnengelb
Lebensmittelfarbe





Kindertagstorte

Zusatzinformation

Für diese Torte benötigen Sie ca. 0,500 kg Ihrer hauseigenen Buttercreme, welche Sie individuell mit unseren Farben einfärben können.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter, Zucker, Salz und die **Vanillepaste** kräftig aufschlagen bis die Masse cremig-weiß wird, ca. 10 Minuten. Dann das Vollei nach und nach hinzufügen bis die Masse glatt ist. Das Weizenmehl mit dem Backpulver vermischen, sieben und unter die Masse melieren. Im Anschluss die Masse in fünf gleiche Teile in Schüsseln aufteilen (ca. 0,220 kg) und jeweils mit einer anderen Farbe einfärben. Die Masse in fünf vorbereitete und mit Backpapier ausgelegte Tortenringe einfüllen, glatt streichen und backen.

Backtemperatur: 165 °C, Backzeit: ca. 25 Minuten

Schritt 2

Friskäse mit Puderzucker vermischen. Sahne und **Tonkabohnenpaste** hinzufügen und alles steif schlagen bis die Masse fest ist.

Schritt 3

Die Heidelbeeren pürieren. Zucker mit Maisstärke vermischen und zu dem Heidelbeerpüree geben, alles verrühren und unter ständigem Rühren aufkochen lassen, bis die Füllung eingedickt ist. Die Füllung abkühlen lassen bis zu einer Temperatur von ca. 50 °C, erst dann die **Cassispaste** dazugeben. Bis zur weiteren Verarbeitung kühl stellen.

Aufbau

Die Backhaut der einzelnen Böden entfernen. Die Böden wie ein Regenbogen anordnen, von unten: lila, blau, grün, gelb und rot. Auf den jeweiligen Böden dann ca. 0,220 kg der Friskäsecreme geben, glatt streichen und ca. 0,050 kg der Heidelbeer-Cassis Füllung aufspritzen. Die Torte mit der Buttercreme einstreichen, die restliche Creme einfärben und wie gewünscht ausganieren.

Zutaten

Rührteig	
Butter	0,260 kg
Zucker	0,260 kg
Salz	0,002 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg
Vollei, flüssig	0,320 kg
Weizenmehl, Type 405	0,260 kg
Backpulver	0,012 kg
Karow Rot Lebensmittelfarbe	0,003 kg
Karow Sonnengelb Lebensmittelfarbe	0,003 kg
Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe	0,001 kg
Karow Blau Lebensmittelfarbe	0,002 kg
Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbe	0,004 kg
Gesamt	1,137 kg

Tonkabohnen-Frischkäse-Creme	
Friskäse	0,600 kg
Sahne	0,150 kg
Puderzucker	0,150 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,010 kg
Gesamt	0,910 kg

Heidelbeer-Cassis Füllung	
Heidelbeeren	0,150 kg
Zucker	0,030 kg
Maisstärke	0,007 kg
Karow Dessertpaste Cassis	0,014 kg
Gesamt	0,201 kg

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Dessertpaste Cassis
Art.-Nr.: 10169

Karow Rot Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10028

Karow Sonnengelb Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10029

Karow Veilchen-Lila Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10032

Karow Blau Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10015

Karow Apfelgrün Lebensmittelfarbe
Art.-Nr.: 10030

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

