



Karows feine Rezepte

Pistazie auf Zitrone

Karow Premium CL
Limettenpaste

Karow Lebensmittelfarbstoff
Grün - öllöslich

Karow Glukosesirup 42DE

Karow Pistazien-Paste

Karow Premium CL
Zitronenschalen-Paste FEIN



Pistazie auf Zitrone



Zusatzinformation

Die Ganache für die Dekoration bereits einen Tag zuvor zubereiten, außerdem 0,200 kg Läuterzucker mit 0,015 kg **Premium CL Zitronenschalenpaste Fein** abschmecken.

Für den Biskuit einen betriebsüblichen benutzen (0,660 kg Masse), mit 0,035 kg **Premium CL Zitronenschalenpaste Fein** abschmecken und in einem 24er Ring backen.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Knusperschicht

Die weiße Kuvertüre auflösen lassen. Die restlichen Zutaten hinzufügen, verrühren und in einen 24er Tortenring füllen, glatt streichen und kalt stellen.

Schritt 2 – Zitronencreme

Vollei, Zucker und Zitronensaft verrühren und auf dem Wasserbad auf 85 °C unter ständigem Rühren erhitzen. Die **Premium CL Limettenpaste** dazu geben und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Die weiche Butter hinzugeben und mit dem Stabmixer emulgieren.

Schritt 3 – Pistazienmousse

Gelatine in Wasser einweichen lassen. Die Milch erhitzen und über die gehackte Kuvertüre und **Pistazien-Paste** gießen. Alles mit dem Stabmixer emulgieren. Die Gelatine ausdrücken, mit der Masse verrühren und auf ca. 35 °C abkühlen lassen. Sahne leicht steif schlagen und vorsichtig unter die Masse melieren und direkt verarbeiten.

Schritt 4 – Schokoladenglasur mit Pistazie

Die Kuvertüre auflösen lassen und das Speiseöl hinzugeben. Mit dem Stabmixer verrühren. Die Pistazien einrühren und mit der **Lebensmittelfarbe Grün – öllöslich** bis zum gewünschten Farbton einfärben.

Schritt 5 – Ganache zur Dekoration

Die Sahne mit **Glukosesirup** erhitzen und über die gehackte Kuvertüre und **Pistazien-Paste** gießen. Mit dem Stabmixer emulgieren und das Salz hinzugeben. Für mindestens 12 Stunden im Kühlschrank stabilisieren lassen und vor dem Gebrauch leicht aufschlagen.

Aufbau

Den Biskuitboden wie üblich in drei Teile schneiden. Den ersten Boden mit dem Sirup tränken und einen Teil der Zitronencreme bestreichen. Den zweiten Boden ebenfalls tränken und mit der Zitronencreme bestreichen. Den dritten Boden ebenfalls tränken und mit der restlichen Zitronencreme bestreichen und einfrieren. Einen 26er Tortenring auf Frischhaltefolie legen, mit Acetatfolie (Tortenringfolie) auskleiden und fixieren. Die Pistazienmousse in den Ring gießen und direkt den gefrorenen Biskuitkern hineinlegen, sodass die Zitronencreme oben ist, auf der wir nun die Knusperschicht legen. Alles leicht andrücken und vollständig durchfrieren lassen. Die Torte drehen, mit der Schokoladenglasur übergießen und nach Wunsch ausgarnieren.

Zutaten

Knusperschicht	
Kuvertüre, weiß	0,090 kg
Speiseöl	0,035 kg
Pistazien, gehackt	0,035 kg
Knusperfüllung Paillete	
Feuillantine - Gebäckbrösel	0,060 kg
Gesamt	0,220 kg

Zitronencreme	
Vollei	0,055 kg
Zucker	0,060 kg
Zitronensaft	0,040 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,014 kg
Butter, weich	0,050 kg
Gesamt	0,219 kg

Pistazienmousse	
Gelatine, Blatt	0,011 kg
Milch	0,220 kg
Karow Pistazien-Paste	0,060 kg
Kuvertüre, weiß	0,340 kg
Sahne	0,290 kg
Gesamt	0,921 kg

Schokoglasur mit Pistazie	
Kuvertüre, weiß	0,350 kg
Speiseöl	0,150 kg
Pistazien, gehackt	0,075 kg
Karow Lebensmittelfarbstoff Grün – öllöslich	0,004 kg
Gesamt	0,579 kg

Ganache zur Dekoration	
Kuvertüre, weiß	0,105 kg
Sahne	0,240 kg
Karow Pistazien-Paste	0,050 kg
Karow Glukosesirup 42DE	0,010 kg
Salz	0,002 kg
Gesamt	0,407 kg

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Pistazien-Paste
Art.-Nr.: 10396

Karow Lebensmittelfarbstoff Grün – öllöslich
Art.-Nr.: 10684

Karow Premium CL Zitronenschalen-Paste FEIN
Art.-Nr.: 10354

Karow Glukosesirup 42DE
Art.-Nr.: 10025

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de