



Karows feine Rezepte

# Gâteau Opéra Advocat



Karow Invertzuckercreme

Karow Eierlikör-Paste

Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

## Gâteau Opéra Advocat



### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Joconde

Vollei, Zucker und Mandelmehl ca. 10–15 Minuten bei hoher Geschwindigkeit aufschlagen. Die geschmolzene Butter untermelieren. Eiklar und Zucker zu einem steifen Eischnee schlagen und mit dem Weizenmehl unter die Mandelmasse melieren. Die Masse auf drei mit Backpapier belegte Bleche 60 x 20 cm aufteilen, glattstreichen und backen.

**Backtemperatur 210 °C, Backzeit: ca. 10 Minuten.**

#### Schritt 2 – Eierlikörsirup

Wasser und Zucker für ca. 5 Minuten aufkochen und die **Eierlikör-Paste** einrühren.

#### Schritt 3 – Eierlikörcreme

Zucker und Wasser zum Kochen bringen bis zu einer Temperatur von 121 °C. In der Zwischenzeit das Eigelb aufschlagen und den noch heißen Zuckersirup langsam einlaufen lassen und so lange weiter schlagen, bis die Masse auf Raumtemperatur abgekühlt ist. In einem separaten Kessel die Butter mit der **Eierlikör-Paste** cremig aufschlagen. Beide Massen zusammenrühren.

#### Schritt 4 – Ganache

Sahne mit der **Invertzuckercreme** aufkochen, über die gehackte Kuvertüre gießen und mit dem Stabmixer emulgieren.

### Aufbau

Jeden Joconde-Boden vom Backpapier lösen und mit dem Eierlikörsirup tränken. Einen Teil der Eierlikörcreme, ca. 0,450 kg, gleichmäßig auf den ersten Boden geben und glatt streichen. Den zweiten Boden auflegen, ebenfalls mit der Eierlikörcreme, ca. 0,450 kg, bestreichen und den dritten Boden auflegen. Mit dem Rest der Eierlikörcreme bestreichen und den Ganache glatt aufstreichen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen, in Stücke schneiden und nach Belieben ausgarнировать.

### Zutaten

Joconde	
Vollei	0,330 kg
Zucker	0,180 kg
Mandeln, gemahlen	0,210 kg
Weizenmehl, Type 405	0,060 kg
Butter, flüssig	0,045 kg
Eiklar	0,180 kg
Zucker	0,090 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,095 kg</b>

Eierlikörsirup	
Wasser	0,150 kg
Zucker	0,120 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,018 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,288 kg</b>

Eierlikörcreme	
Eigelb	0,180 kg
Zucker	0,270 kg
Wasser	0,090 kg
Butter	0,475 kg
Karow Eierlikör-Paste	0,090 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,105 kg</b>

Ganache	
Sahne	0,300 kg
Karow Invertzuckercreme	0,025 kg
Kuvertüre, dunkel	0,300 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,625 kg</b>



Karow Eierlikör-Paste  
Art.-Nr.: 10390

Karow Invertzuckercreme  
Art.-Nr.: 10014

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