



Karows feine Rezepte

Himbeer-Limetten-Schnitte

Himbeer-Topping

Fruchtsäure

Premium Clean Label
Limettenpaste

Dessertpaste Himbeer



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

Himbeer-Limetten-Schnitte



Zusatzinformation

Für diese Schnitte wird ein gebackener Mürbteigboden mit einer Dicke von 3–5 mm benötigt.

Arbeitsschritte

Schritt 1 – Limetten-Biskuit

Vollei, Zucker und Salz zu einer stabilen, hellen Masse aufschlagen. Die **Limettenpaste** hinzufügen. Mehl und Maisstärke sieben, vorsichtig unter die Masse heben, bis eine homogene Mischung entsteht. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und backen.

Backtemperatur: 220 °C, Backzeit: ca. 10 Minuten

Schritt 2 – Himbeer-Fruchtfüllung

Die Himbeeren (TK) pürieren und durch ein Sieb streichen. Aus dem Himbeerpüree mit Wasser, Zucker und Maisstärke einen Pudding kochen. Die **Dessertpaste Himbeer** und **Fruchtsäure** hinzufügen und gut verrühren. Danach die Butter unterrühren. Diese Füllung noch warm verarbeiten.

Schritt 3 – Himbeer-Sahne

Gelatine in Wasser einweichen. Die Sahne mit dem Puderzucker steif schlagen und die **Dessertpaste Himbeer** hinzufügen. Gelatine auflösen, unter die Masse heben und gleichmäßig verrühren.

Schritt 4 – Limetten-Baiser

Zucker und Wasser bis auf 121 °C erhitzen. Zwischenzeitlich das Eiklar mit der **Limettenpaste** steif schlagen, bis sich der Eischnee bildet. Den Sirup vorsichtig zum Eischnee geben und ca. 6 Minuten schlagen, bis die Baisermasse dick und glänzend ist und vollständig abgekühlt ist.

Aufbau

In ein Backblech 60 x 20 cm den gebackenen Mürbteigboden legen. Die noch warme Fruchtfüllung darauf verteilen und glatt streichen. Mit dem Limetten-Biskuit abdecken. Die Himbeer-Sahne darauf verteilen, glatt streichen und in der Kühlung stabilisieren lassen. Die Schnitte in 10 x 4 cm große Stücke einteilen und mit dem Limetten-Baiser dekorieren (optional etwas abflämmen). Mit frischen Himbeeren, Limettenzesten und Himbeer-Topping verzieren.

Zutaten

Limetten-Biskuit	
Vollei	0,240 kg
Zucker	0,120 kg
Salz	0,001 kg
Karow PCL Limettenpaste	0,016 kg
Weizenmehl, T405	0,060 kg
Maisstärke	0,060 kg

Gesamt 0,497 kg

Himbeer-Fruchtfüllung	
Himbeeren (TK)	0,280 kg
Wasser	0,280 kg
Zucker	0,150 kg
Maisstärke	0,090 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,045 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Butter	0,040 kg

Gesamt 0,888 kg

Himbeer-Sahne	
Sahne	1,200 kg
Gelatine	0,012 kg
Puderzucker	0,060 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,085 kg

Gesamt 1,357 kg

Limetten-Baiser	
Zucker	0,160 kg
Wasser	0,080 kg
Eiklar	0,060 kg
Karow PCL Limettenpaste	0,010 kg

Gesamt 0,310 kg



Premium Clean Label Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Himbeer-Topping
Art.-Nr.: 10103

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de