



Karows feine Rezepte

# Schokoladen- Orangen- Schnitte

*Karow Premium CL  
Orangenpaste*



*Karow Invertzuckercreme*



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

## Schokoladen-Orangen-Schnitte



### Zusatzinformation

Die Ganache bereits einen Tag vorher zubereiten.

**Tipp:** Diese feinen Schnitten verbinden die intensive Note dunkler Schokolade mit einem Hauch von Orange – perfekt für festliche Anlässe oder den besonderen Nachmittagskaffee.

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Schokoladen-Orangeboden

Schokolade und Butter bei schwacher Hitze oder über dem Wasserbad schmelzen, bis die Masse 50 °C erreicht.

**Orangepaste** einrühren und gut vermengen. Eigelb mit Zucker (1) verrühren, bis die Masse leicht cremig ist. Eiweiß mit Zucker (2) steif schlagen, bis eine glänzende, luftige Masse entsteht. Eigelbmasse und Eischnee vorsichtig miteinander vermischen und die geschmolzene Schokoladen-Buttermasse vorsichtig unter die Eiermasse heben. Das gesiebte Mehl dazugeben und vorsichtig unterheben, um das Volumen zu erhalten. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech füllen und glatt streichen.

**Backtemperatur: 160 °C**

**Backzeit: ca. 30 – 35 Minuten**

#### Schritt 2 – Ganache

Sahne (1) und **Invertzuckercreme** zum Kochen bringen, die gehackte Zartbitterschokolade mit der Sahne übergießen und mit einem Stabmixer emulgieren. Die kalte Sahne (2) sowie **Orangepaste** hinzufügen und nochmals mixen, bis eine glatte, homogene Masse entsteht. Die Ganache mit Frischhaltefolie direkt an der Oberfläche abdecken und über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen.

### Aufbau

Den vollständig ausgekühlten Boden in gleichmäßige Rechtecke schneiden und mit Puderzucker bestäuben. Den Ganache vor der Verwendung aufschlagen, bis eine luftige Creme entsteht und wie gewünscht dekorieren.

### Zutaten

Schokoladen-Orangeboden	
Kuvertüre, Zartbitter	0,580 kg
Butter	0,500 kg
Karow Premium CL Orangepaste	0,100 kg
Eigelb	0,200 kg
Zucker (1)	0,120 kg
Eiklar	0,300 kg
Zucker (2)	0,200 kg
Weizenmehl, T 405	0,100 kg
<b>Gesamt</b>	<b>2,100 kg</b>

Schokoladen-Ganache	
Sahne (1)	0,300 kg
Karow Invertzuckercreme	0,020 kg
Kuvertüre, Zartbitter	0,400 kg
Sahne (2)	0,300 kg
Karow Premium CL Orangepaste	0,050 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,070 kg</b>



Karow Premium Clean Label Orangepaste  
Art.-Nr.: 10172

Karow Invertzuckercreme  
Art.-Nr.: 10014

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