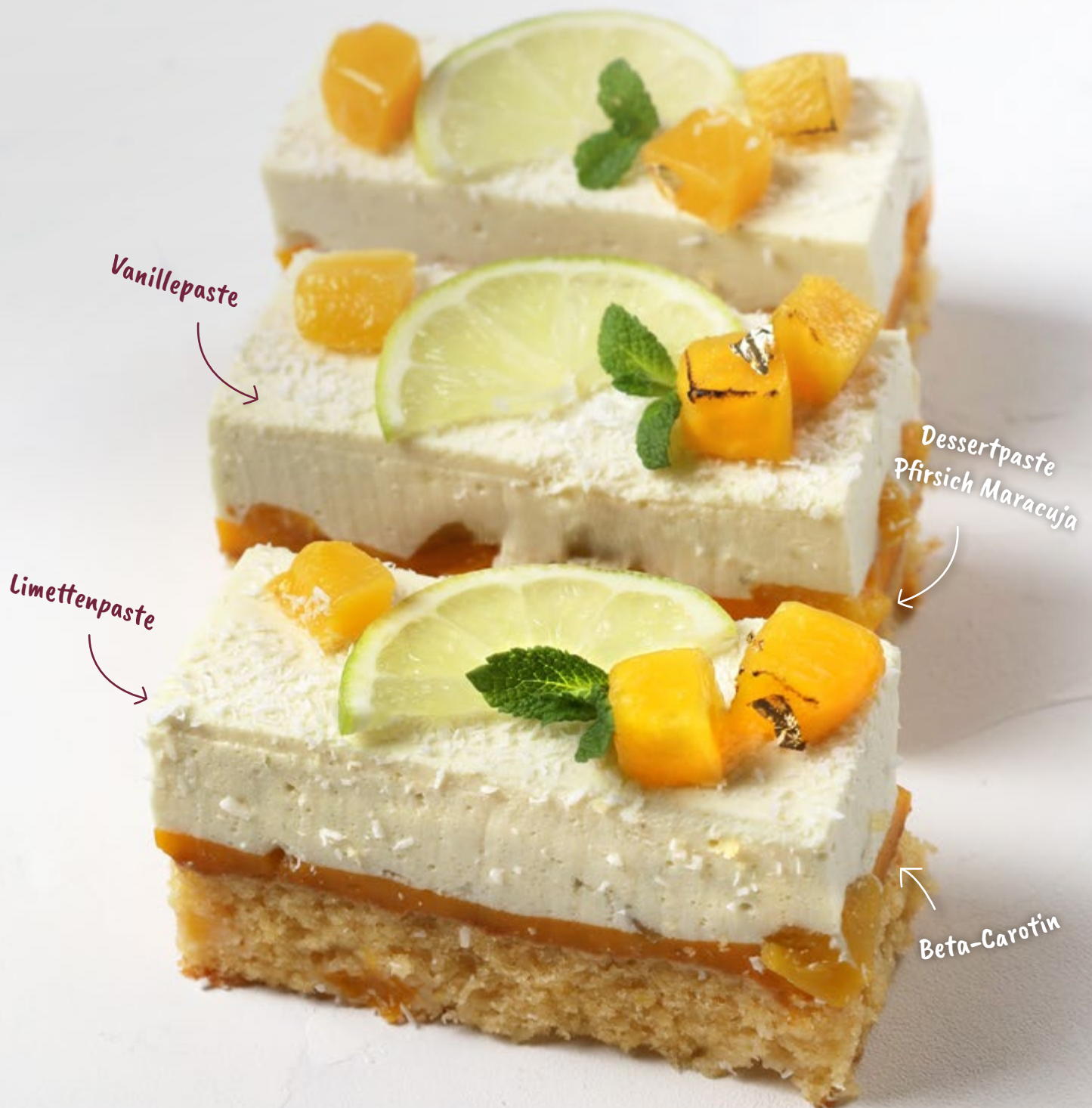




Karows feine Rezepte

# Peachy Schnitte



Rezept für ein Blech 60 x 20 cm

## Peachy Schnitte



### Zusatzinformation

Für den Kuchen werden zwei Dosen Pfirsiche benötigt:

- 4 Hälften im Biskuit, gewürfelt
- 4 Hälften optional für die Dekoration
- restliche Pfirsiche für die Cremeschicht, gewürfelt

### Arbeitsschritte

#### Schritt 1 – Pfirsich-Biskuit

Vollei mit Zucker und Salz ca. 10 Minuten zu einer hellen, stabilen Masse aufschlagen. Alle flüssigen Zutaten sowie die **Dessertpaste Pfirsich-Maracuja** zugeben und homogen verrühren. Gesiebtes Mehl mit Backpulver und Kokosraspeln unterheben. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegtes Blech füllen, glatt steichen und die gewürfelten Pfirsichhälften darauf verteilen.

**Backtemperatur: 180 °C, Backzeit: ca. 20–25 Minuten**

#### Schritt 2 – Pfirsich-Maracuja-Füllung

Alle Zutaten (außer Butter) glatt verrühren und unter Rühren aufkochen, bis die Masse eindickt. Zum Schluss Butter einarbeiten, homogen verrühren und leicht abkühlen lassen.

#### Schritt 3 – Limetten-Mousse

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne mit Joghurt, Puderzucker, **Vanillepaste** und **Limettenpaste** glatt aufschlagen. Ausgedrückte, aufgelöste Gelatine unterrühren und zu einer homogenen Masse vermischen.

### Aufbau

Den Pfirsich-Biskuit als Basis verwenden. Die Pfirsich-Maracuja-Füllung gleichmäßig aufstreichen und die restlichen Pfirsiche aus der Dose (gewürfelt) darauf verteilen. Mit der Limetten-Mousse abschließen und die Oberfläche dünn mit Kokosraspeln bestreuen. Zur Stabilisierung kalt stellen und nach Wunsch dekorieren.

### Zutaten

Pfirsich-Biskuit	
Vollei	0,255 kg
Zucker	0,255 kg
Salz	0,002 kg
Butter, flüssig	0,100 kg
Speiseöl	0,100 kg
Milch	0,100 kg
Weizenmehl, T405	0,260 kg
Kokosraspeln	0,060 kg
Backpulver	0,010 kg
<b>Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja</b>	<b>0,060 kg</b>
<b>Gesamt</b>	<b>1,202 kg</b>

Pfirsich-Maracuja-Füllung	
Pfirsichsirup (aus der Dose)	0,600 kg
<b>Karow Dessertpaste Pfirsich-Maracuja</b>	<b>0,035 kg</b>
Maisstärke	0,045 kg
<b>Karow Beta-Carotin</b>	<b>0,003 kg</b>
Butter	0,040 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,723 kg</b>

Limetten-Mousse	
Gelatine	0,024 kg
Sahne	0,500 kg
Joghurt	0,600 kg
Puderzucker	0,180 kg
<b>Karow Premium CL Limettenpaste</b>	<b>0,030 kg</b>
<b>Karow Premium CL Vanillepaste</b>	<b>0,030 kg</b>
Kokosraspeln	0,035 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,399 kg</b>



Dessertpaste Pfirsich-Maracuja  
Art.-Nr.: 10167

Lebensmittelfarbstoff Beta-Carotin  
Art.-Nr.: 10050

Premium CL Limettenpaste  
Art.-Nr.: 10182

Premium CL Vanillepaste  
Art.-Nr.: 10166

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