



Karows feine Rezepte

Quarksahne Erdbeere



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Quarksahne Erdbeere



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker, Salz und **Vanilleschoten-Auszug** aufschlagen. Gesiebtes Mehl-Stärkegemisch untermelieren. Butter vorsichtig nach und nach unterziehen.

Backzeit: ca. 20 – 30 min, Backtemperatur: 200 °C

Schritt 2

Erdbeeren pürieren und mit Zucker und Salz aufkochen. Danach Stärke und Wasser verrühren und unter die kochende Erdbeermasse ziehen, nochmals kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit der **Dessertpaste Erdbeer** abschmecken.

Schritt 3

Gelatine einweichen, danach geschlagene Sahne mit den restlichen Zutaten verrühren. Gelatine auflösen und vorsichtig mit der Quarksahne verrühren.

Schritt 4

Gelatine einweichen, danach geschlagene Sahne mit den restlichen Zutaten verrühren. Gelatine auflösen und vorsichtig mit der Tonkasahne verrühren.

Aufbau

Mürbeteigboden dünn mit Erdbeermarmelade bestreichen und einen dünnen Biskuit auflegen. Streifen mit Erdbeerfüllung aufdressieren, mit der Quarksahne auffüllen. Einen zweiten dünnen Biskuit einlegen und die Tonkasahne gleichmäßig verteilen. Nach dem Durchkühlen mit Erdbeergelee abglänzen.

Zutaten

Heller Biskuit	
Zucker	0,450 kg
Vollei	0,800 kg
Salz	0,002 kg
Karow Vanilleschoten-Auszug	0,003 kg
Weizenmehl Type 405	0,170 kg
Weizenpuder	0,170 kg
Butter, flüssig	0,170 kg
Gesamt	1,765 kg

Erdbeerfüllung	
TK-Erdbeeren, aufgetaut	0,500 kg
Wasser	0,250 kg
Zucker	0,060 kg
Salz	0,001 kg
Stärke	0,060 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,045 kg
Gesamt	0,916 kg

Quarksahne Erdbeere	
Sahne	0,350 kg
Magerquark	0,170 kg
Zucker	0,060 kg
Gelatine	0,010 kg
Karow Dessertpaste Erdbeer	0,030 kg
Gesamt	0,620 kg

Tonkabohnensahne	
Sahne	0,500 kg
Zucker	0,060 kg
Gelatine	0,010 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,010 kg
Gesamt	0,580 kg



Karow Vanilleschoten-Auszug
Art.-Nr.: 10585

Karow Dessertpaste Erdbeer
Art.-Nr.: 10175

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de