



Karows feine Rezepte

Buttermilch-Zitrone mit Holunderblüte



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Buttermilch-Zitrone mit Holunderblüte



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker, Salz und **Vanilleschotenauszug** aufschlagen. Gesiebttes Mehl-Stärkegemisch untermelieren. Butter vorsichtig nach und nach unterziehen.

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

Schritt 2

Zitronensaft, **Zitronenpaste CL**, Zucker und Salz aufkochen, Stärke und Wasser verrühren und unter die kochende Flüssigkeit ziehen. Danach nochmals kurz aufkochen lassen. Mit etwas **Sonnengelb** nach Wunsch einfärben.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Geschlagene Sahne mit den restlichen Zutaten verrühren. Gelatine auflösen und vorsichtig mit der Buttermilchsahne verrühren.

Schritt 4

Tortenguss mit **Zitronenpaste CL** abschmecken und mit dem **Sonnengelb** nach Wunsch einfärben.

Aufbau

Mürbeteigboden leicht mit Aprikosenmarmelade bestreichen und einen dünnen Biskuitboden auflegen. Streifen mit der Zitronenfüllung aufdressieren und mit der Hälfte der Buttermilchsahne auffüllen. Einen zweiten dünnen Biskuit einlegen und die restliche Buttermilchsahne gleichmäßig ausdekorieren. Nach dem Durchkühlen mit dem Zitronengelee abglänzen.

Zutaten

Heller Biskuit	
Zucker	0,450 kg
Vollei	0,800 kg
Salz	0,002 kg
Karow Vanilleschotenauszug	0,003 kg
Weizenmehl Type 405	0,170 kg
Weizenpuder	0,170 kg
Butter, flüssig	0,170 kg
Biskuitmasse	1,765 kg

Zitronenfüllung	
Zitronensaft	0,400 kg
Wasser	0,200 kg
Zucker	0,140 kg
Salz	0,001 kg
Stärke	0,050 kg
Premium CL Zitronenpaste fein	0,020 kg
Karow Sonnengelb	0,002 kg
Zitronenfüllung	0,813 kg

Buttermilchsahne Holunderblüte	
Sahne	1,000 kg
Buttermilch	0,200 kg
Karow Joghurtpaste	0,040 kg
Karow Holunderblütenpaste	0,080 kg
Zucker	0,120 kg
Gelatine	0,015 kg
Buttermilchsahne	1,455 kg

Zitronengelee	
Tortenguss, klar	0,500 kg
Premium CL Zitronenpaste fein	0,040 kg
Karow Sonnengelb	0,005 kg
Zitronengelee	0,545 kg

Karow Vanilleschotenauszug
Art.-Nr.: 10585

Karow Premium CL Zitronenpaste fein
Art.-Nr.: 10354

Karow Sonnengelb
Art.-Nr.: 10029

Karow Joghurtpaste
Art.-Nr.: 10178

Karow Holunderblütenpaste
Art.-Nr.: 10177

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

