



Karows feine Rezepte

Joghurt-Holunder mit Mascarpone



Rezept für ein Blech 60x20 cm

Joghurt-Holunder mit Mascarpone



Arbeitsschritte

Schritt 1

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

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

Schritt 2

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren, dann die Gelatine auflösen und vorsichtig unter die Holundersahne ziehen.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit den restlichen Zutaten verrühren, dann die Gelatine auflösen und vorsichtig unter die Sahnemasse ziehen.

Schritt 4

Den Tortenguss mit **Holunderpaste** und **Fruchtsäure** abschmecken.

Aufbau

Mürbeteigboden leicht mit Aprikosenmarmelade bestreichen und einen dünnen Biskuitboden auflegen. Die Holundersahne gleichmäßig verteilen, einen zweiten dünnen Biskuit einlegen und auch die Mascarponesahne gleichmäßig darauf verteilen. Nach dem Durchkühlen mit dem Holundergelee 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

Holundersahne

Sahne	0,500 kg
Mascarpone	0,250 kg
Zucker	0,100 kg
Gelatine	0,010 kg
Karow Dessertpaste Holunder	0,040 kg
Holundersahne	0,900 kg

Joghurt-Mascarponesahne

Sahne	0,500 kg
Mascarpone	0,250 kg
Zucker	0,100 kg
Gelatine	0,010 kg
Karow Joghurtpaste	0,020 kg
Joghurt-Mascarponesahne	0,880 kg

Holundergelee

Tortenguss, klar	0,500 kg
Karow Fruchtsäure	0,003 kg
Karow Dessertpaste Holunder	0,030 kg
Holundergelee	0,533 kg

Karow Vanilleschotenauszug
Art.-Nr.: 10585

Karow Dessertpaste Holunder
Art.-Nr.: 10351

Karow Joghurtpaste
Art.-Nr.: 10178

Karow Fruchtsäure
Art.-Nr.: 10005

Mehr Rezepte unter:

www.karow-aromen.de

