



Karows feine Rezepte

Nuss-Tonka-Torte

Karow Premium
CL Tonkabohnenpaste

Karow
Haselnuss-Aroma,
natürlich



Rezept für ein runde Torte mit 26 cm Durchmesser

Nuss-Tonka-Torte



Arbeitsschritte

Schritt 1

Vollei mit Zucker und Salz auf ca. 40 °C erwärmen, danach 2 Minuten im Schnellgang aufschlagen. Für weitere 15 Minuten kaltschlagen lassen bis die Masse Stand hat, das **Haselnuss-Aroma** kurz unterlaufen lassen. Trockenstoffe mischen, sieben und untermelieren, zuletzt die flüssige Butter unterziehen.

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

Schritt 2

Butter und Salz schaumig aufschlagen, den Pudding nach und nach zugeben. Zuletzt mit der **Tonkabohnenpaste** abschmecken.

Aufbau

Den Nussbiskuit in drei gleiche Teile einteilen und mit der Tonkakrem schichtweise aufbauen. Die Torte rundum mit Tonkakrem einstreichen und mit gehackten/gerösteten Haselnüssen komplett einrändern. Die Tortenoberseite mit einer Sterntülle ausdekorieren und ganze Haselnüsse als Dekor auflegen. Nochmals gut durchkühlen lassen.

Zutaten

Nussbiskuit	
Vollei	0,350 kg
Zucker	0,240 kg
Salz	0,001 kg
Karow Haselnuss-Aroma, natürlich	0,004 kg
Haselnussgrieß	0,075 kg
Weizenmehl Type 405	0,185 kg
Weizenpuder	0,080 kg
Backpulver	0,002 kg
Butter, flüssig	0,050 kg
Gesamt	0,987 kg

Tonkakrem	
Vanillepudding	0,500 kg
Butter, weich	0,250 kg
Salz	0,001 kg
Karow Premium CL Tonkabohnenpaste	0,018 kg
Gesamt	0,769 kg



Karow Haselnuss-Aroma, natürlich
Art.-Nr.: 10554

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de