



Karows feine Rezepte

# Nuss-Tonka-Torte

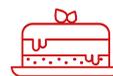
Karow Premium  
CL Tonkabohnenpaste

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
<b>Karow Haselnuss-Aroma, natürlich</b>	<b>0,004 kg</b>
Haselnussgrieß	0,075 kg
Weizenmehl Type 405	0,185 kg
Weizenpuder	0,080 kg
Backpulver	0,002 kg
Butter, flüssig	0,050 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,987 kg</b>

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



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

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste  
Art.-Nr.: 10350

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