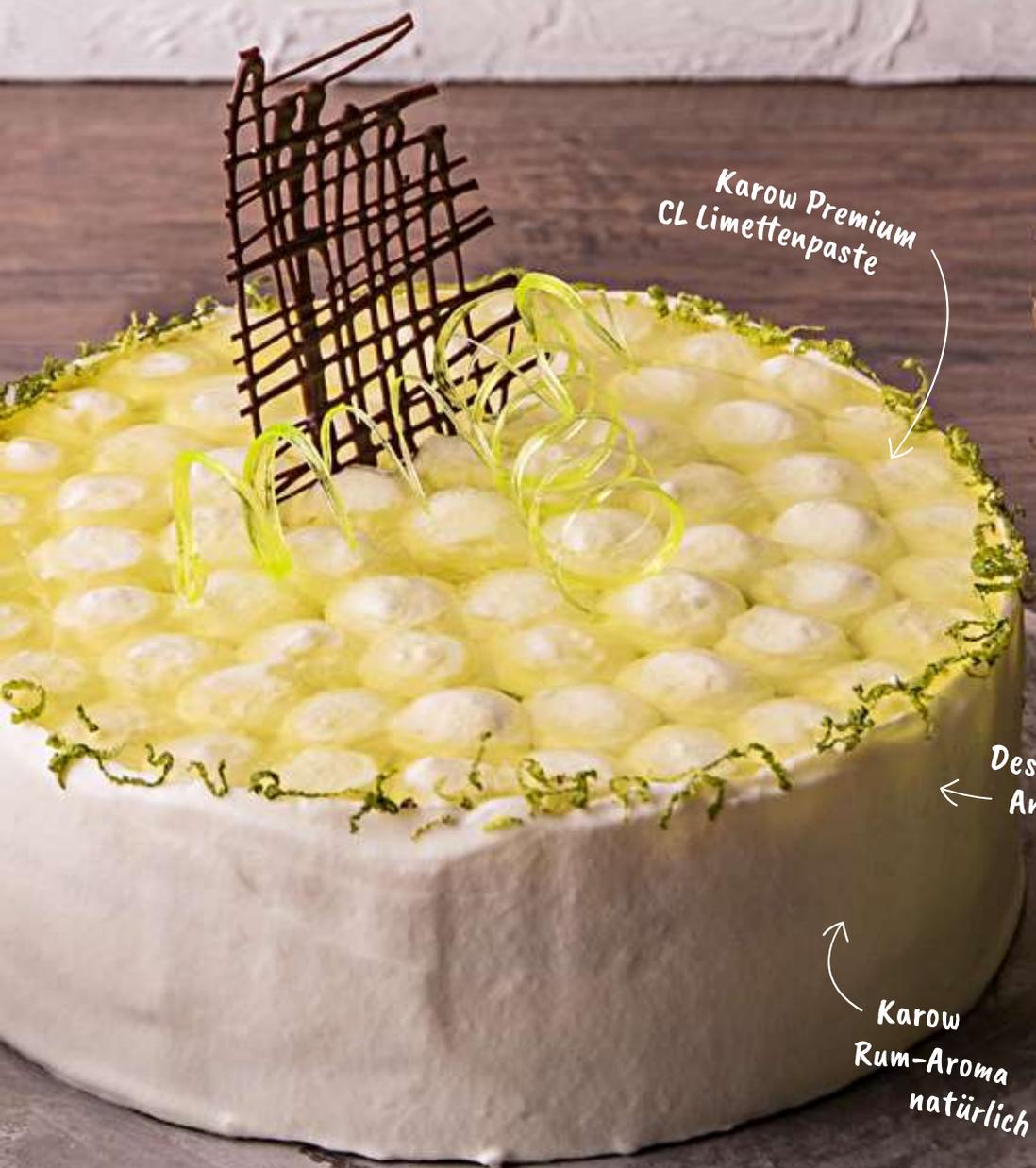




Karows feine Rezepte

Karibischer Sommertraum



Karow Premium
CL Limettenpaste

Karow
Dessertpaste
Ananas

Karow
Rum-Aroma
natürlich

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Karibischer Sommertraum



Arbeitsschritte

Schritt 1

Masse im All-in-Verfahren glattrühren.

Backzeit: ca. 10–25 min, Backtemperatur: 180 °C

Schritt 2

Maisstärke mit dem Wasser verrühren und zusammen mit den restlichen Zutaten aufkochen lassen.

Schritt 3

Eingeweichte Gelatine auflösen und mit der **Ananaspaste** temperieren. Die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen.

Schritt 4

Tortenguss mit der **Limettenpaste** abschmecken.

Aufbau

Die abgekühlte Limettenfüllung gleichmäßig auf dem gebackenen Rum-Rührboden verteilen und die Ananassahne darauf glattstreichen. Die Torte gut durchkühlen lassen und mit dem Limettengeleeguss abglänzen.

Zutaten

Rührmasse Rum

Butter	0,250 kg
Zucker	0,400 kg
Karow Rum-Aroma natürlich	0,030 kg
Weizenmehl Type 405	0,500 kg
Salz	0,002 kg
Vollei	0,300 kg
Vollmilch	0,400 kg
Backpulver	0,014 kg
Gesamt	1,896 kg

Limettenfüllung

Wasser	0,180 kg
Limettensaft	0,180 kg
Zucker	0,100 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,030 kg
Maisstärke	0,030 kg
Gesamt	0,520 kg

Ananassahne

Sahne	0,900 kg
Karow Dessertpaste Ananas	0,030 kg
Puderzucker	0,050 kg
Gelatine	0,018 kg
Gesamt	0,998 kg

Limettengelee

Tortenguss, klar	0,500 kg
Karow Premium CL Limettenpaste	0,030 kg
Gesamt	0,530 kg



Karow Rum-Aroma natürlich
Art.-Nr.: 10556

Karow Premium CL Limettenpaste
Art.-Nr.: 10182

Karow Dessertpaste Ananas
Art.-Nr.: 10161

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de