



Karows feine Rezepte

Himbeer-Tonka-Torte



Karow Dessertpaste
Himbeer

Karow Himbeer-Aroma,
natürlich

Karow Früchterot
Lebensmittelfarbstoff

Karow Premium CL
Tonkabohnenpaste



Rezept für eine Torte mit 26 cm Durchmesser

Himbeer-Tonka-Torte



Arbeitsschritte

Schritt 1

Butter schaumig aufschlagen und den Vanillepudding nach und nach zugeben und kräftig weiterschlagen. Mit der **Tonkabohnenpaste** abschmecken.

Schritt 2

Wasser mit Zucker, Kochkrepmpulver und der **Dessertpaste Himbeer** verrühren. Himbeeren aufkochen, Stärkegemisch einrühren und kurz aufkochen. Die Masse gut auskühlen lassen.

Schritt 3

Den Tortenguss mit dem **Himbeer-Aroma** abschmecken und nach Wunsch mit **Früchterot** einfärben.

Aufbau

Eine Biskuitroulade in 4 cm breite Streifen schneiden, mit einer Winkelpalette Tonkabutterkrem verteilen, über die Butterkrem dünn die Himbeerfruchtfüllung streichen.

Den ersten Biskuitstreifen soweit wie möglich aufrollen, auf eine Tortenscheibe absetzen und die restlichen Streifen außen herum legen, bis die gewünschte Tortengröße erreicht ist. Die obere Seite dünn mit Tonkabutterkrem bestreichen, einen Mürbeteigboden auflegen, die Torte wenden und auf eine Tortenscheibe absetzen. Die obere Tortenscheibe mit einem Messer entfernen.

Die Torte dünn mit Tonkabutterkrem einstreichen, dabei die Form gegebenenfalls korrigieren, danach kaltstellen. Gut durchkühlen lassen, nochmals dünn mit Tonkabutterkrem einstreichen, den Tortenrand mit einer Lochtülle aufspritzen und Himbeertortenguss dünn aufgießen.

Die Torte mit Kuvertüreplättchen umlegen und mit Himbeeren garnieren.

Zutaten

Tonkabutterkrem	
Butter, weich	0,700 kg
Vanillepudding	0,350 kg
Karow Premium CL	
Tonkabohnenpaste	0,020 kg
Gesamt	1,070 kg

Himbeerfüllung	
TK-Himbeeren	0,600 kg
Zucker	0,035 kg
Kochkrepmpulver	0,050 kg
Wasser	0,180 kg
Karow Dessertpaste Himbeer	0,030 kg
Gesamt	0,895 kg

Himbeergelee	
Tortenguss, klar	0,500 kg
Karow Himbeer-Aroma natürlich	0,030 kg
Karow Früchterot	0,001 kg
Gesamt	0,531 kg



Karow Premium CL Tonkabohnenpaste
Art.-Nr.: 10350

Karow Dessertpaste Himbeer
Art.-Nr.: 10176

Karow Himbeer-Aroma natürlich
Art.-Nr.: 10555

Karow Früchterot Lebensmittelfarbstoff
Art.-Nr.: 10027

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de