



Karows feine Rezepte

Beschwipste Kirsche



Karow Konditoreipaste
Kirschwasser

Karow Dessertpaste Kirsche

Rezept für ein Blech 60x20 cm

Beschwipste Kirsche



Arbeitsschritte

Schritt 1

Zucker mit dem Vollei und Salz kräftig aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Das Mehl mit dem Kakao mischen und sieben, danach vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse melieren.

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

Schritt 2

Die aufgetauten Kirschen mit Zucker, Kirschpaste und 2/3 der Flüssigkeit aufkochen. Maisstärke/Kochkrepmpulver mit der restlichen Flüssigkeit verrühren und unter die kochende Masse ziehen, nochmals kurz aufkochen. Gut durchkühlen lassen.

Schritt 3

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Dessertpaste Kirsche** und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und vorsichtig unter die Kirschsahne ziehen.

Schritt 4

Gelatine einweichen. Sahne aufschlagen und mit der **Kirschwasserpaste** und dem Puderzucker verrühren. Die Gelatine auflösen, mit etwas Sahne temperieren und vorsichtig unter die Kirschwassersahne ziehen.

Aufbau

Einen Teil des dunklen Biskuitboden einlegen und die Kirschfüllung aufstreichen. Die Kirschsahne gut darauf verteilen und einen weiteren dünnen Biskuitboden einlegen. Zuletzt die Kirschwassersahne gut darauf verteilen, danach die Schnitte gut durchkühlen lassen. Nach Wunsch ausdekorieren.

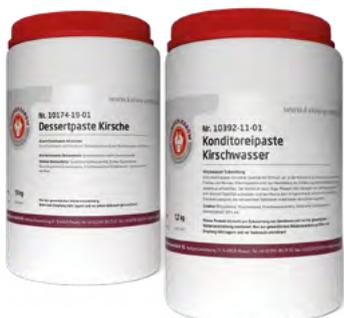
Zutaten

Dunkler Biskuit	
Vollei	0,900 kg
Zucker	0,380 kg
Salz	0,002 kg
Weizenmehl Type 405	0,265 kg
Kakaopulver	0,115 kg
Gesamt	1,662 kg

Kirschfüllung	
TK-Sauerkirchen, aufgetaut	0,500 kg
Zucker	0,060 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,045 kg
Abtropfsaft/Wasser	0,250 kg
Maisstärke/Kochkrepmpulver	0,060 kg
Gesamt	0,915 kg

Kirschsahne	
Schlagsahne	0,750 kg
Puderzucker	0,110 kg
Gelatine, eingeweicht	0,012 kg
Karow Dessertpaste Kirsche	0,045 kg
Gesamt	0,917 kg

Kirschwassersahne	
Schlagsahne	0,750 kg
Puderzucker	0,110 kg
Karow Kirschwasserpaste	0,045 kg
Gelatine, eingeweicht	0,012 kg
Gesamt	0,917 kg



Karow Dessertpaste Kirsche
Art.-Nr.: 10174

Karow Konditoreipaste Kirschwasser
Art.-Nr.: 10392

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de