



Karows feine Rezepte

# Winterliche Apfelsahne mit Tonkabohne



Karow Dessertpaste Apfel

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste

Karow Fruchtsäure, rein



Rezept für ein Blech 60x20 cm



## Winterliche Apfelsahne mit Tonkabohne

### 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

Apfelwürfel mit Zucker und  $\frac{2}{3}$  des Wassers aufkochen, das Kochkrepmpulver in dem restlichen kalten Wasser aufschlänmen und zu der Apfelmasse geben. Nochmals aufkochen lassen und zuletzt mit der **Dessertpaste Apfel** und der **Tonkabohnenpaste** abschmecken. Nach Wunsch noch mit etwas Fruchtsäure verfeinern.

#### Schritt 3

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

#### Schritt 4

Klaren Geleeguss aufkochen und mit der **Dessertpaste Apfel** sowie etwas Fruchtsäure abschmecken.

### Aufbau

Einen dünnen dunklen Biskuitboden in einen passendes Schnittblech einlegen und die Apfelfüllung darauf verteilen. Die Hälfte der Apfelsahne darauf geben und glattstreichen. Nun einen weiteren dünnen Biskuitboden einlegen und die restliche Apfelsahne darauf glattstreichen.

Die Schnitte gut durchkühlen lassen und nach Wunsch, beispielsweise mit in Apfelgelee abgeglänzten Apfelspalten und gerösteten Mandelblättchen 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
<b>Gesamt</b>	<b>1,662 kg</b>

Apfelfüllung	
Apfelwürfel	0,660 kg
Wasser	0,440 kg
Zucker	0,200 kg
Karow Premium CL	
Tonkabohnenpaste	0,020 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,040 kg
Karow Fruchtsäure	0,020 kg
Weizenstärke oder Kochkrepmpulver	0,085 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,465 kg</b>

Apfelsahne	
Schlagsahne	1,500 kg
Puderzucker	0,225 kg
Gelatine, eingeweicht	0,022 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,090 kg
Karow Fruchtsäure	0,008 kg
<b>Gesamt</b>	<b>1,845 kg</b>

Apfelgelee	
Geleeguss, klar	0,500 kg
Karow Dessertpaste Apfel	0,030 kg
Karow Fruchtsäure	0,010 kg
<b>Gesamt</b>	<b>0,540 kg</b>



Karow Dessertpaste Apfel  
Art.-Nr.: 10355

Karow Premium CL Tonkabohnenpaste  
Art.-Nr.: 10350

Karow Fruchtsäure, rein  
Art.-Nr.: 10005

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