



KAROW`S FEINE REZEPTE

Himbeerringelschnitte

Rezeptur für ein Blech 60x20cm

extra benötigt wird eine Mürbeteigkapsel 60x20cm, Biskuitroulade
und 1000g Butterkrem

1. Zutaten Butterkrem:

- 1000g Butterkrem
- davon 200g abschmecken mit
- 5g **Karow`s Vanilleschoten-Auszug Nr. 185**
- die restl. 800g Butterkrem mit
- 80g **Karow`s Himbeer-Paste Nr. 164**
- **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5** abschmecken
- **Karow`s Rote-Bete-Saftkonzentrat Nr. 51** zum einfärben

2. Zutaten Geleeguss:

- 500g Wasser/Saft
- Zucker
- 10g Gelatine (6 Blatt)
- 10g **Karow`s Himbeer-Aroma Nr. 192**
- Karow`s Fruchtsäure Nr. 5**
- Karow`s Rote-Bete-Saftkonzentrat Nr. 51**

Zubereitung Geleeguss:

Wasser/Saft und Zucker erhitzen und Gelatine darin lösen, dann
Karow`s Himbeer-Aroma Nr. 192, **Fruchtsäure Nr. 5** und **Karow`s Rote-Bete-Saftkonzentrat Nr. 51** zugeben.

Zubereitung der Schnitte:

Auf die Biskuitroulade die Himbeerbutterkrem ca. 0,5cm dick
ausstreichen und sofort einrollen, dann gut kühlen lassen und später
in Scheiben schneiden. Auf den goldgelb gebackenen Mürbteig die
vorbereitete Vanillekrem streichen und die geschnittenen Biskuitringel
dicht auflegen, dann kühl stellen. Den abgekühlten Geleeguss kurz vor
dem Erstarren auf die Biskuitringel gießen, so dass alles vollständig
bedeckt ist. Die Himbeerschnitte nochmals kalt stellen und später mit
Butterkremrosetten ausdekorieren, eventl. Mit Himbeerpaste einen
kleinen roten Punkt dekorieren.

