



## KAROW'S FEINE REZEPTE

# Kuppeltorte Cassis

### Rezeptur für 1 Kuppeltorte Ø 26cm

extra benötigt wird eine Biskuitroulade und ein Biskuitboden Ø 26cm

#### 1. Zutaten Cassis-Butterkrem:

auf 500g Butterkrem 30g **Karow's Dessertpaste Classic Cassis Nr. 169** geben und verrühren.

#### 2. Zutaten Quark-Sahne:

Für 300g geschlagene Sahne einen Fond zubereiten diesen mit 150g Sahnequark und 7g **Karow's Zitronen-Aroma Nr. 222** verrühren. Danach die geschlagene Sahne unterheben.

#### 3. Zutaten Cassis-Sahne:

Für 350g geschlagene Sahne einen Fond bereiten (mit neutral. Sahnefond oder Gelatine) diesen mit 25g **Karow's Dessertpaste Classic Cassis Nr. 169** verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

#### 4. Zutaten Gelee:

250ml heller Saft oder Wasser  
3 Blatt Gelatine (oder Granulat)  
3g **Karow's Fruchtsäure Nr. 5**  
3g **Karow's Zitronen-Aroma Nr. 222**

#### Zubereitung/Aufbau:

- die vorbereitete Biskuitroulade mit der Cassis-Butterkrem einstreichen und straff aufrollen, 2h kühlen und in Scheiben schneiden
- eine Kuppelform 26cm mit diesen Scheiben auslegen und die Quarksahne kuppelförmig einstreichen
- einen dünnen Biskuitboden auf die Quarksahne legen und leicht andrücken
- darauf die Cassis-Sahne einfüllen und glattstreichen
- als Abschluss Biskuitboden auflegen und leicht andrücken
- nochmals kühl stellen und dann stürzen
- mit Gelee abglänzen und nochmals kaltstellen

