



AROMEN · ESSENZEN · INVERTZUCKER · LEBENSMITTELFARBEN
für das Bäcker- & Konditorenhandwerk und die handwerkliche Speiseeiszubereitung

KAROW`S FEINE REZEPTE

Orangen-Schnitte Messina, mit fruchtig-frischer Orangenfüllung

Rezeptur für 1 Blech 20x60 cm

extra benötigt wird ein angebackener Mürbeboden 20x60

1. Zutaten Quarkfüllung:

500g Magerquark
100g Zucker
50g Öl
400g Pudding (gekochter Kream oder Kaltkrem)
10g **Karow`s Vanille-Aroma Nr. 183**

Alles miteinander verrühren.

2. Zutaten Orangenfüllung:

275ml Wasser
275ml Orangensaft (Konservensaft > Zucker reduzieren!)
150g Zucker
90g Weizenpuder
40g Butter
5g **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5**
40g **Karow`s Dessertpaste Classic Orange Nr. 172**

Davon einen Kream kochen.

3. Zutaten Sahneschicht:

600g Sahne, geschlagen
20g **Karow`s Dessertpaste Classic Vanille Nr. 166**

Sahnefond nach Herstellerrezept anrühren oder Gelatine verarbeiten.

4. Zutaten Schokoschicht:

400g Sahne – erwärmen
100g Schokolade (Kuvertüre) darin lösen
4 Blatt Gelatine einweichen und unter die Schokomasse ziehen und abkühlen lassen.

Zubereitung/Aufbau:

Auf den angebackenen Mürbeboden die Quarkmasse aufstreichen und ausbacken. Danach auf die abgekühlte Quarkmasse die Orangenfüllung streichen und gut durchkühlen lassen. Danach die Vanillesahne einfüllen und mit einem groben Kammschaber abziehen dann kalt stellen. Zuletzt die Schokomasse einfüllen und glatt streichen. Die fertige Schnitte gut durchkühlen lassen.

