



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

KAROW`S FEINE REZEPTE

Waldfrucht-Sahne-Torte

Rezeptur für eine kleine Torte a 18cm

extra benötigt wird dunkler Biskuit und dünner Mürbeteig

Waldfrucht-Sahne:

Für 300g geschlagene Sahne einen Fond bereiten und mit 25g **Karow`s Waldfrucht-Aroma Nr. 527** verfeinern, nach Bedarf einige Tropfen **Karow`s Rote-Bete Saftkonzentrat Nr. 51** unterziehen.



Zubereitung/Aufbau:

Eine Mürbeteigkapsel in die Form stellen und mit roter Marmelade bestreichen. Darauf einen dunklen Biskuitboden legen und leicht andrücken. Die vorbereitete Waldfruchtsahne einfüllen, glattstreichen und 2 h kühl stellen. Auf die ausgesteifte Sahne nun Waldfrüchte nach Wunsch verteilen und mit Geleeguss, der mit **Karow`s Waldfrucht-Aroma Nr. 527** und **Karow`s Rote Bete Saftkonzentrat Nr. 51** zubereitet und abgeschmeckt worden ist, abglänzen.



Stand: 25.01.2011 MB/R038 Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008

www.karow-aromen.de

Heinrich Karow Nachf. KG · August-Bebel-Str. 62 · D-08525 Plauen · Telefon +49(0)3741 3832550 · Fax +49(0)3741 3832559