



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

KAROW`S FEINE REZEPTE

Waldmeistersahne - Schnitte

Kennzeichnung: „mit Farbstoff“

Rezeptur für Blech 60x40 cm

extra benötigt wird eine Biskuitkapsel

Zutaten Waldmeistersahne:

Für 2000g Sahne einen Fond bereiten und diesen mit 90g **Karow`s Waldmeister-Paste Nr. 300** abschmecken.

Danach die geschlagene Sahne unterheben.

Zutaten Guss:

30g **Karow`s Waldmeister-Paste Nr.300**

5g **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5**

20g Gelatine (oder 12 Blatt) einweichen und auflösen

900g Wasser

Zubereitung/Aufbau:

Auf den Biskuitboden die Waldmeistersahne füllen und gut durchkühlen lassen. Inzwischen den Gelee bereiten, WICHTIG: erst Aroma mit Flüssigkeit vermischen, einige Spritzer **Karow`s Fruchtsäure Nr.5** mit zufügen und dann erst die Gelatine darin lösen. Eventuell etwas Gelee für Dekor dünn ausgießen und mit Motiven ausstechen. Den erkalteten Guss kurz vor dem Erstarren auf die Waldmeistersahne gießen (ca. 0,5cm dick) und auskühlen lassen.

Zum ausdekorieren Sahnerosetten aufspritzen und aus dem Gelee kleine Herzen oder andere Motive auflegen.

Variante 2: Die Sahne kann teilweise ausgetauscht werden durch Quark! Das empfiehlt sich besonders in der warmen Jahreszeit! Waldmeisterquark ist fruchtig-frisch und gesund (fett-und kalorienarm).

Variante 3: auf den Boden kann Obst verteilt werden, dann erst die Waldmeister-Sahne oder den Waldmeisterquark darüber streichen. Dazu eignen sich frische Stachelbeeren, Kiwi oder Rhabarber der blanchiert und mit Stärkemehl abgebunden wird.

