



KAROW'S FEINE REZEPTE

Apfel-Sahne-Schnitte

Rezeptur für ein Blech 20x60cm

Zusätzlich benötigt wird eine Mürbeteigkapsel und Biskuit (20x60cm)

Zutaten und Zubereitung Apfelmasse:

Als erstes Die Mürbeteigkapsel mit Aprikosenmarmelade bestreichen und eine dünne Biskuitkapsel auflegen. 500ml Wasser und/oder Apfelsaft mit Weizenstärke abbinden und mit 10g **Karow's Fruchtsäure Nr. 5** und 20g **Karow's Apfel-Aroma Nr. 546** abschmecken.

Vor dem Abkühlen 750g Dunstäpfel (fein in Würfel geschnitten oder auch frische Äpfel – kurz blanchiert) unterheben und auf der vorbereiteten Kapseln gleichmäßig verteilen. Alles gut durchkühlen lassen.

Zutaten und Zubereitung Sahnemasse:

Für 1 Liter Sahne einen Fond bereiten und mit 50g **Karow's Dessertpaste Classic Vanille Nr. 166** abschmecken, die geschlagene Sahne unterheben, sofort auf der Apfelfüllung glatt streichen und mit einem Kammschaber abziehen. Alles gut durchkühlen lassen.

Zutaten und Zubereitung Guss:

250ml Wasser/Apfelsaft mit Gelatine abbinden, mit Zucker, 5g **Karow's Fruchtsäure Nr. 5** und 10g **Karow's Apfel-Aroma Nr. 546** abschmecken und verfeinern. Den Guss abkühlen lassen und vorsichtig einen Spiegel auf die Sahnescnittle gießen.

Die Schnitte mit einer Sahnerosette und einem Stück Belegkirsche dekorieren.

