



KAROW`S FEINE REZEPTE

Kirsch-Banane-Schnitte

Rezeptur für eine Schnitte 20x60 cm

extra benötigt wird ein dünner Mürbeteigboden und ein dunkler Biskuitboden

Zutaten:

Kirschsahne

500g Sahne

50g Zucker

45g **Karow`s Dessertpaste Classic Kirsche Nr. 174**

12g Gelatine

Karow`s Rote Beete Saftkonzentrat Nr. 51 (vorsichtig dosieren!)

Bananensahne

500g Sahne

50g Zucker

45g **Karow`s Bananen-Paste Nr. 162**

Karow`s Curcuma-Extrakt Nr. 53/1 (vorsichtig dosieren!)

12g Gelatine

Bananengelee

400g Wasser

80g Zucker

8g **Karow`s Bananen-Aroma Nr. 542**

8g Gelee

Kirschmasse

500g Kirschen süßen, abbinden und mit 7g **Karow`s Sauerkirsch-Aroma Nr. 547** abschmecken

Zubereitung:

Mürbeteigboden dünn mit Marmelade bestreichen und einen ca. 1,5 cm dünnen Schokobiskuit auflegen. Die Böden mit einem Rahmen umstellen und abwechselnd Kirschsahne, Bananensahne und Kirschmasse mit der Sternhülle einspritzen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen und zum Schluss den Bananengelee auf die Sahne geben.

Abwandlung

½ Rezept als Torte einsetzen

Aufbau: Mürbeteigboden, Schokobiskuit, Kirschmasse, Kirschsahne, dünne Schicht Schokobiskuit, Bananensahne, Gelee: (Bananen- und Kirschegelee herstellen. Bananengelee aufgießen leicht anziehen lassen, dann den Kirschegelee punktuell verteilen. Die Torte schwenken, so entsteht eine leichte Marmorierung. Alles gut durchkühlen lassen und nach belieben ausgarnieren.)

