



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

## KAROW`S FEINE REZEPTE

# Himbeer-Stracciatella-Sahneschnitte

### Rezeptur für ein Blech 20x60

extra benötigt wird ein Schokorührteigboden, Himbeeren

### Zutaten Stracciatellasahne:

600 g Sahne  
40 g Zucker  
16 g Gelatine  
10 g **Karow`s Vanilleschotenauszug Nr. 585**  
150 g Schokoraspeln

### Zutaten Himbeersahne:

600 g Sahne  
40 g Zucker  
16 g Gelatine  
80 g **Karow`s Himbeer-Paste Nr. 164**  
**Karow`s Rote-Bete- Saftkonzentrat Nr. 51** für die Farbgebung

### Zutaten Tortenguss:

$\frac{3}{4}$  l Wasser/ Fruchtsaft  
14 g Gelatine  
Zucker (je nach Fruchtsaftanteil)  
7 g **Karow`s Himbeer-Aroma Nr. 192**  
**Karow`s Rote-Bete-Saftkonzentrat Nr. 51** für die Farbgebung

### Zubereitung:

Den Schokorührteigboden in der Höhe auf 2/3 Boden und 1/3 Zwischenboden zurecht schneiden. Auf den Boden die Stracciatella-sahne füllen, den Zwischenboden einlegen und die Himbeersahne einfüllen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen, zum Schluss Himbeeren auflegen und mit Tortenguss abglänzen.

