



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

## KAROW`S FEINE REZEPTE

# Zitronen-Orangenschnitte

Rezeptur für ein Blech 20x60  
extra benötigt wird ein Rührteigboden der unter Verwendung von  
**Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173** hergestellt wurde

### Zutaten Zitronensahne:

1000g Sahne  
50g Zucker  
20g Gelatine  
70g **Karow`s Dessertpaste Classic Zitrone Nr. 173**

### Zutaten Orangen-Fruchtfüllung:

550ml Orangensaft  
40g Butter  
80g Zucker  
40g Weizenpuder  
40g **Karow`s Dessertpaste Classic Orange Nr. 172**

Alle Rohstoffe zu einem Kream abbinden und diesen mit **Karow`s Fruchtsäure Nr. 5** abschmecken und mit **Karow`s Beta-Carotin Nr. 50** den gewünschten Farbton erzielen.



### Zubereitung:

Die ½ der Orangen-Fruchtfüllung streifenartig auf den Rührteig auf dressieren, die Zitronensahne darüber füllen und glattstreichen. Die Schnitte gut durchkühlen lassen, zum Schluss auf die Zitronensahne die restliche Orangen-Fruchtfüllung wieder streifenartig auf dressieren und mit klarem Tortenguss die ganze Schnitte abglänzen.



Stand: 25.01.2011 MB/RO60 Zertifiziert nach DIN EN ISO 9001:2008