



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

KAROW`S FEINE REZEPTE

Orangen-Frühlingstorte

Rezeptur für eine Torte Ø 26cm

extra benötigt wird Biskuitroulade und ein Mürbeteigboden

Zutaten:

1kg Butterkrem mit **Karow's Vanilleschoten-Auszug Nr. 585**
abschmecken

Orangenmasse

125 g Orangensaft

125 g Wasser

15 g **Karow's Dessertpaste Classic Orange Nr. 172**

20 g Weizenstärke

> aus den Zutaten einen Krenn kochen.

Zubereitung:

Biskuitboden in 4 cm breite Streifen schneiden und mit einer Winkelpalette mit Butterkrem bestreichen. Über die Butterkrem wird die Orangenmasse gestrichen. Den ersten Biskuitstreifen soweit wie möglich aufrollen, auf eine Tortenscheibe absetzen und die restlichen Streifen außen herum legen bis die gewünschte Tortengröße erreicht ist. Die obere Seite dünn mit Butterkrem bestreichen und den Mürbeteigboden auflegen. Jetzt die Torte wenden und wieder auf eine Tortenscheibe absetzen. Die obere Tortenscheibe mit einem Messer entfernen. Die Torte mit Butterkrem dünn einstreichen und die Form gegebenenfalls korrigieren, danach kalt stellen. Gut durch kühlen lassen nochmals dünn mit Butterkrem einstreichen und mit Mandeln einrändern.

Für die Schokoladen-Dekoration Kuvertüre dünn auf eine Platte aufstreichen bis sie anzieht. Dann mit einem Metallspachtel Kuvertüreplättchen durch schnelles abschaben herstellen. Die Kuvertüre darf auf der Platte nicht zu fest sein, eventuell durch Reiben mit der Handfläche etwas geschmeidiger machen. Die Kuvertüreplättchen nebeneinander auf die Torte legen, mit Butterkrem Rosetten aufspritzen und diese mit Marzipanorangen dekorieren. zum Schluss leicht mit Zierschnee bestäuben.

