



Karows feine Rezepte

Kaffee ohne Ende



Rezept für ein Blech mit 20x60 cm Durchmesser

Kaffee ohne Ende



Zusatzinformation

Stellen Sie für dieses Rezept die Cappuccino-Chantilly tags zuvor her.

Arbeitsschritte

Schritt 1

Mürbeteig fein zerkrümeln und mit der geschmolzenen Kuvertüre, dem Öl und den gehackten Walnüssen gut vermischen. Die Masse in ein 20x60 cm Blech gleichmäßig verteilen und für ca. 30 Minuten in den Frost legen.

Schritt 2

Sahne aufkochen und zusammen mit dem **Cappuccino-Aroma** über die weiße Kuvertüre gießen. Die Masse mit einem Stabmixer emulgieren und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.

Schritt 3

Eiweiß mit Zucker steif schlagen, dann das Eigelb mit dem Puderzucker und der **Vanillepaste** ebenfalls gut aufschlagen, bis die Masse Stand hat. Mischen Sie beide Massen vorsichtig miteinander, zuletzt das gesiebte Mehl-Stärkegemisch untermelieren. Die Masse in ein vorbereitetes 20x60 cm Blech einfüllen und abbacken.

Backzeit: 10 – 15 Minuten, Backtemperatur: 220 °C

Zutaten

Knusperboden	
Mürbeteig, gebacken	0,500 kg
Weißer Kuvertüre	0,140 kg
Speiseöl	0,040 kg
Walnussbruch, gehackt	0,080 kg

Gesamt 0,760 kg

Ganache Cappuccino	
Weißer Kuvertüre	0,500 kg
Sahne	0,340 kg
Karow Cappuccino-Aroma, pastös	0,024 kg

Gesamt 0,864 kg

Biskuit	
Eiweiß	0,220 kg
Zucker	0,140 kg
Eigelb	0,120 kg
Puderzucker	0,025 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,010 kg
Weizenmehl Type 405	0,080 kg
Maisstärke	0,080 kg

Gesamt 0,675 kg



Karow Cappuccino-Aroma, pastös,
Art.-Nr.: 10219

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de

Rezept für ein Blech mit 20x60 cm Durchmesser

Kaffee ohne Ende



Arbeitsschritte

Schritt 4

Den warmen Kaffee mit dem Zucker verrühren und abkühlen lassen.

Schritt 5

Gelatine einweichen. Sahne mit dem Puderzucker erwärmen, bis dieser sich aufgelöst hat. Lösen Sie nun die Gelatine darin auf und schmecken Sie die Masse mit dem **Cappuccino-Aroma** ab. Die Chantilly über Nacht in der Kühlung stabilisieren lassen und vor dem Verarbeiten aufschlagen.

Aufbau

Etwas Ganache auf den gefrorenen Knusperboden streichen und einen dünnen Biskuit einlegen. Nun den Biskuit mit der Kaffeetränke tränken und die restliche Ganache gleichmäßig darauf verteilen. Die aufgeschlagene Chantilly mit einem Spritzbeutel und passender 10 mm Lochtülle aufdressieren, abschließend mit Kakaopulver leicht absieben.

Zutaten

Kaffeetränke	
Kaffee	0,240 kg
Zucker	0,080 kg
Gesamt	0,320 kg
Cappuccino-Chantilly	
Sahne	1,000 kg
Puderzucker	0,080 kg
Karow Cappuccino-Aroma, pastös	0,020 kg
Gelatine	0,010 kg
Gesamt	1,110 kg



Karow Cappuccino-Aroma, pastös,
Art.-Nr.: 10219

Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de