



Karows feine Rezepte

Fluffiger Karpotka Kuchen mit Vanillecreme

↖
Karow Premium CL
Vanillepaste

Fluffiger Karpotka Kuchen mit Vanillecreme



Arbeitsschritte

Schritt 1

Wasser mit Milch, Butter, Salz und Zucker aufkochen, danach das Weizenmehl zugeben und die Masse betriebsüblich abrösten. Das Vollei unter die abgekühlte Masse laufen lassen, anschließend in zwei Teile aufteilen und in zwei vorbereitete 26 er Ringe gleichmäßig einstreichen.

Backzeit: 30 - 40 Minuten, Backtemperatur: 190 °C

Schritt 2

Sahne mit Eigelb, Zucker, Salz, **Vanillepaste** und der Hälfte der Milch verrühren und aufkochen. Die Maisstärke in der restlichen kalten Milch aufschlännen und in die aufgekochte Flüssigkeit einrühren, nochmals aufkochen lassen. Die Butter aufschlagen und den ausgekühlten Pudding nach und nach zugeben, nochmals kräftig aufschlagen.

Aufbau

Die Vanillecreme auf dem ersten gebackenen Brandmasseboden verteilen und den zweiten Boden auflegen. Den Kuchen zur Stabilisierung über Nacht durchkühlen lassen und anschließend mit Puderzucker absieben.

Zutaten

Brandmasse	
Wasser	0,120 kg
Milch	0,120 kg
Butter	0,085 kg
Salz	0,006 kg
Zucker	0,006 kg
Weizenmehl Type 405	0,140 kg
Vollei	0,230 kg
Gesamt	0,707 kg

Vanillecreme	
Sahne	0,260 kg
Eigelb	0,155 kg
Zucker	0,260 kg
Salz	0,001 kg
Karow Premium CL Vanillepaste	0,025 kg
Milch	0,520 kg
Maisstärke	0,050 kg
Butter	0,150 kg
Gesamt	1,421 kg



Karow Premium CL Vanillepaste
Art.-Nr.: 10166

Mehr Rezepte unter:
www.karow-aromen.de