



BeO-Kochtipps

Karotten-Amarettogebäck mit Vanille-Bavaroise

Silikon-Blumenform 5 cm Durchmesser
Rezept für ca. 50 Stück

Karottenbiskuit

50g	Zucker
100g	Eigelb
300g	Karotten
200g	Amaretti gemahlen
100g	Mandeln gemahlen
100g	Eiweiss
50g	Zucker
60g	Weissmehl
7g	Backpulver
90g	Amaretto

Zubereitung

Zucker und Eigelb aufschlagen. Eiweiss und Zucker zu Schnee schlagen. Karotten schälen, in kleine Würfel schneiden, in Wasser weich kochen und pürieren. Amaretti, Mandeln, Weissmehl, Backpulver und Amaretto dem Zucker-Eigelb-Gemisch begeben und verrühren. Eiweiss-Schnee darunter ziehen. Blumenform gut ausbuttern und Masse abfüllen. Im Umluftofen 10 – 12 Min. backen. Nach dem Backen auskühlen lassen und zum füllen halbieren.

Vanille-Bavaroise

125g	Milch
125g	Rahm
1/2St.	Vanillestängel ausgekratzt
60g	Eigelb
70g	Zucker
7g	Gelatine
250g	Rahm

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner
Niederhäusern 86
CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40
079 696 35 41
r.muerner@swisspastrydesign.ch
swisspastrydesign.ch





BeO-Kochtipp

Zubereitung

250 g Rahm schlagen und kühlstellen.

Milch und 125 g Rahm, Vanillestängel aufkochen. Eigelb und Zucker mischen und kurz verrühren und der heissen Milch begeben und Rose kochen (erhitzen auf 80°C).

Aufgelöste Gelatine begeben und auskühlen lassen.

Geschlagener Rahm darunter ziehen.

Die Creme in einen Dressiersack mit Rundtülle füllen und das Karotten-Amarettogebäck damit füllen.

Dekor aus Schokolade und Kakaobutter, getrockneten Aprikosen mit etwas Aprikosensauce.

Tipp

Kann auf Vorrat, ohne Dekor, tiefgekühlt werden.

SWISSPASTRYDESIGN

Rolf Mürner

Niederhäusern 86

CH-3086 Zimmerwald

031 911 99 40

079 696 35 41

r.muerner@swisspastrydesign.ch

swisspastrydesign.ch

