

## Pop-Tarte mit Classic-goes-Rock-Pop-Jazz-Creme à la Jan

First of all: Hohe Stirn, Augen auf! Und lächeln. Für das Gelingen der Tarte sind eine aufrechte Haltung und ein strahlendes Gesicht unerlässlich.

Für das **Grundrezept** benötigen Sie

|                      |   |
|----------------------|---|
| Altistinnen.         | Diese finden Sie an jeder Ecke.   |
| Glockenhelle Soprane | geben dem Gericht eine besondere Note. Achten Sie auf frische Ware. Unbedingt notwendig sind  |
| Tenöre.              | Achtung! Teilweise schwierig zu beschaffen. Haben Sie einen souligen Tenor zur Hand (wir empfehlen hier die Marke Joshua), garantieren wir eine Pop-Tarte par excellence. |
| Oktavsichere Bässe   | runden das Ergebnis ab.<br>Der nonchalante Verzicht von Endsilben ist dem Gericht sehr zuträglich. Würzen Sie zudem reichlich mit Akkolade.                               |

Mischen Sie die Zutaten, bis eine ausgewogene Base entsteht. Hierbei ist nicht entscheidend, ob jede Zutat in ihrer Stimme bleibt. Heizen Sie jetzt mit maximal 22 Takten Intro vor. Bleiben sie hier gut auf dem Quivive. 44 Takte sind eindeutig zu viel.

Für die **Creme** eignen sich grundsätzlich alle Instrumente. Der Originalautor des Rezeptes empfiehlt die intonatorische Feinabstimmung erst kurz vor dem Servieren.

|  |  |
|--|--|
| Holzbläser                                     | setzen harmonische Highlights und können wahlweise auch schon im Grundrezept hinzugefügt werden. Verwenden Sie reichlich   |
| Blechbläser.                                   | Achten Sie dabei auf gut intonierende Sorten.  |
| Mandolinenklänge                               | sind prinzipiell nicht vorgesehen, können dem Gericht aber das gewisse Etwas verleihen.<br>Eine gestrichene Basis – zur Not auch nur aus einer – vermeidet eine gewisse Blechlastigkeit. Einen Ausgleich können Sie hier mit reichlich |
| Bratschenreduktion                             |  |
| Synthesizer und Rhythmusgruppe Schlagzeugsolo, | erzielen. Verwenden Sie großzügig um eine gewisse Schärfe zu erreichen.  |

Lassen Sie das Gericht in mehreren Proben on cue gar ziehen. Anschließend servieren Sie es mit einem bluesigen Topping von Niklas-Solo.

Nicht in Norwegen kopieren