

Kardinalschnitten



Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 120 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	6 Stk.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Backpulver	2 Messerspitze(n)
Leitungswasser / Stilles Wasser	6 Esslöffel
Feinkristallzucker	39 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	18 Dekagramm
Eiweiß / Eiklar	6 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Staubzucker / Puderzucker	21 Dekagramm
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Sahnesteif	2 Pkg.
Vollmilch	1 Teelöffel
Instantkaffee	2 Esslöffel

Zubereitung:

- 6 Dotter
- 6 EL warmes Wasser
- 18 dag Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 18 dag Mehl, glatt

- 6 Eiklar
- 1 Prise Salz
- 21 dag Kristallzucker
- 21 dag Staubzucker
- 1 Messerspitze Backpulver
- 1 EL Mehl glatt

- 2 Becher Schlagobers
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 2 EL Nescafe
- 1 TL Milch

Dotter mit warmen Wasser sehr schaumig rühren, nach und nach Zucker und Vanillezucker einrühren, 18 dag Mehl mit Backpulver versieben und vorsichtig unterheben.

Eiklar mit einer Prise Salz, Kristall- Staubzucker sehr steif aufschlagen.
Mehl mit Backpulver versieben und vorsichtig unterheben.

Backblech mit Backpapier auslegen.

Eiklar in einen Spritzbeutel mit glatter großer Tülle füllen. Der Länge nach aufspritzen. Zwischen jeden Eiklarstreifen einen Abstand von 2 cm lassen.

Dottermasse in den Spritzbeutel mit glatter großer Tülle füllen und in die Zwischenräume spritzen.

Im vorgeheizten Backrohr bei 170° Umluft ca. 15-20 Minuten backen.

Auskühlen lassen und in der Mitte teilen. Eine Hälfte als Boden und die andere Hälfte als Deckel verwenden.

Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen. Nescafe in einem Teelöffel Milch auflösen und unter das Schlagobers heben.

Den Boden mit 2/3 der Schlagobersmasse bestreichen, Deckel auflegen und restliche Fülle darauf verstreichen.

Für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2112-Kardinalschnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at