

Kardinalschnitten von Brigitte



Rezept für 10 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	250 ml
Feinkristallzucker	300 g
Kaffeepulver	1 Esslöffel
Sahnesteif	1 Pkg.
Maisstärke / Speisestärke / Stärkemehl / Maizena	1 Esslöffel
Eiweiß / Eiklar	8 Stk.
Eigelb / Eidotter	8 Stk.
Salz	1 Prise(n)
Weizenmehl (universal)	100 g

Zubereitung:

Klar, Salz und 200g Zucker sehr steif schlagen.

Dotter mit 100g Zucker schaumig rühren, 100g Mehl unterheben.

Schnee in einen Spritzsack ohne Aufsatz geben.

Auf ein Blech zwei Stück Backpapier geben, je Papier drei Streifen Schnee spritzen, die Zwischenräume mit der Dotter-Zuckermasse mit einem Löffel auffüllen.

Die Schnitten ca 70 Minuten bei 140°, 2 Schiene von unten backen.

Stürzen, auskühlen lassen, Sahne mit Sahnesteif und Löskafee mischen, steif schlagen.

Die zwei Kuchenteile in der Mitte mit der geschlagenen Kaffee-Sahne füllen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-2293-Kardinalschnitten-von-Brigitte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at