

Himmlische Schnitten

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 60 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Eigelb / Eidotter	8 Stk.
Backpulver	1 TL (Teelöffel)
Eiweiß / Eiklar	4 Stk.
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	2 Dose(n) / Becher
Sauerrahm / saure Sahne	1 Dose(n) / Becher
Zitronensaft	½ Stk.
Blattgelatine / Gelatineblätter	7 Scheibe(n)
Butter	20 dag
Feinkristallzucker	46 dag
Weizenmehl (glatt)	30 dag
Vollmilch	1 Etwas / nach Bedarf
Gehobelte Mandeln / Mandelblättchen	10 dag

Zubereitung:

Butter, 25 dag Zucker, Eigelb, Mehl, Backpulver und etwas Milch zu einem Teig verrühren. Halben Rührteig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streichen.

Aus Eiweiß, Zucker einen Basier machen und die halbe Masse auf den Rührteig geben. Mit Mandelblättchen bestreuen und bei Mittelhitze ca. 20 Minuten backen.

Die zweite Hälfte des Rührteiges für den Boden ebenfalls auf ein Blech geben und mit der restlichen Baisermasse bestreichen und auch im Rohr 20 Minuten backen.

Für die Füllung:

Schlagobers und Zucker steif schlagen, Sauerrahm mit Zitronensaft und zuletzt die aufgelöste Gelatine dazu geben. Füllung auf Tortenboden geben und den Zweiten Boden (mit Mandelsplitter) darüber geben.

Kalt stellen!TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-551-Himmlische-Schnitten.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at