

Russische Schnitten von Brigitte



Rezept für 20 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Gekochter Kaffee	250 ml
Feinkristallzucker	200 g
Vollmilch	500 ml
Semmelbrösel / Paniermehl	70 g
Gemahlene Haselnüsse	200 g
Schokoladenraspeln / Schokoraspeln / Schokoladespäne / Schokospäne	10 Esslöffel
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	3 Dose(n) / Becher
Biskotten / Löffelbiscuit	1 Pkg.
Rohe Hühnereier - mittel	7 Stk.
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Eiklar zum Schnee schlagen, Dotter mit 150g Zucker schaumig rühren, 200g Nüsse und 70g Brösel unterheben.

Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und bei 180° ca. 20 Minuten im vorgeheizten Rohr backen.

Auskühlen lassen.

Aus der Milch, den 50g Zucker und dem Vanillepuddingpulver einen Pudding kochen und vollständig auskühlen lassen.

1 Becher Sahne schlagen und in den ausgekühlten Pudding einrühren.

Biskotten in den kalten Kaffee tauchen. (ev. auch 1 Schuss Rum dazu geben)

Puddingmasse auf Kuchen streichen, die Biskotten darauf legen.

2 Becher Sahne schlagen und über die Biskotten streichen.

Den Kuchen mit Schokoraspel bestreuen.

Kaltstellen.

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-839-Russische-Schnitten-von-Brigitte.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at