

Kardinalschnitten

Zubereitungszeit:

ca. 60 Min. / +Kühlzeit ca. 3 Std.

Zutaten für 10 Stück

6 Eiweiß
200 g Feinkristallzucker

6 Dotter
2 ganze Eier
80 g Zucker
120 g Kuchenmehl

Für die Creme

4 Blatt Gelatine
40 g Zucker
0,1l Kaffee, schwarz, stark
½ l Sahne



Zubereitung:

Für die weiße Masse Zucker mit dem Eiweiß zu steifem Schnee schlagen.

Für die Biskuitmasse Dotter, ganze Eier und Zucker schaumig schlagen, dann das Mehl unterheben.

Backpapier mit Staubzucker bestreuen. Eischnee in Dressiersack füllen, auf das Backpapier je 3 Streifen à Ø 2 cm dressieren, zwischen den Streifen 2 cm Abstand lassen. Die Dottermasse in einen Spritzsack füllen und in die Zwischenräume dressieren. Mit Staubzucker bestreuen.

Backen: 140° Heißluft, ca. 15 – 20 Minuten (Biskuit soll leicht gebräunt sein)

Nach dem Erkalten das Papier abziehen.

Creme:

Gelatineblätter 5 Minuten in kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und im warmen Kaffee auflösen. Gut rühren – es dürfen keine Klümpchen mehr zu sehen sein. Kaltstellen. Sahne steif schlagen und die Kaffee-Gelatine-Mischung einrühren.

Creme mittels Dressiersacks auf einen gebackenen Streifen dressieren. Anderen Streifen darauflegen, leicht andrücken. Ca. 3 Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

Weinempfehlung:

Kaffee od. Espresso

Kochabend:

07. Dez. 2022 / Harry