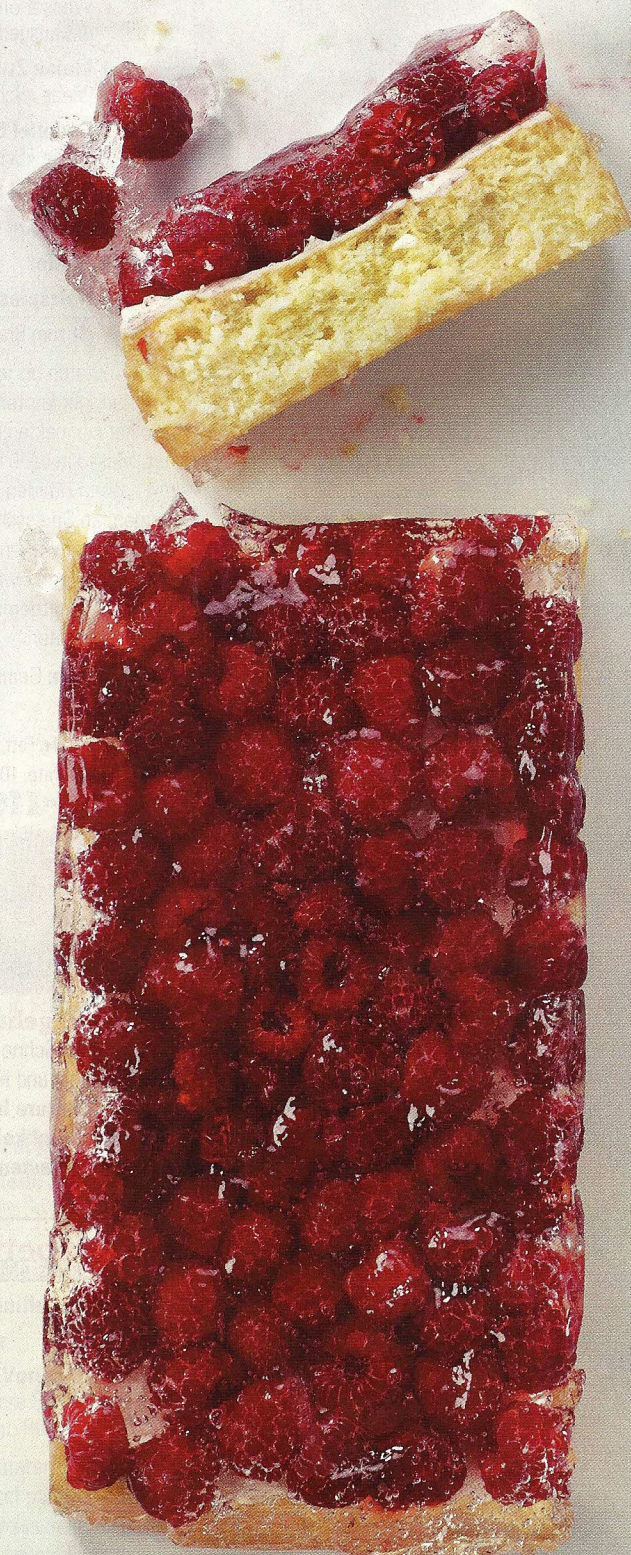


Schnitten-Show

Ideale Masse, perfekte Silhouette und zarte innere Werte. Diese Schnitten sind alles andere als durchschnittlich, und mit unserer neuen Schnittenform auch kinderleicht zu backen.



Himbeer-schnitten

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.

Backen: ca. 16 Min.

Kühl stellen: ca. 3 Std.

Für die Schnittenform (siehe Hinweis Seite 12) gefettet und bemehlt, oder eine Cakeform von 30 cm, mit Backpapier ausgelegt

Biskuit

90 g Zucker

3 Eigelbe

3 Eiweisse

1 Prise Salz

2 Esslöffel Zucker

100 g Kokosraspel

2 Esslöffel Mehl

1. Zucker und Eigelbe in einer Schüssel mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse heller ist.

2. Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Zucker begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt.

3. Kokosraspel mit dem Mehl mischen, mit dem Eischnee auf die Masse geben, mit dem Gummischaber sorgfältig darunterziehen. Masse in die vorbereitete Form füllen, diese auf ein Backblech stellen.

Backen: ca. 16 Min. in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, auskühlen.

1 Beutel weisse Kuchenglasur (ca. 125 g), geschmolzen

2 dl Wasser, heiss

1½ Päckli Instant-Gelatine (ca. 15 g)

2 dl Kokoslikör (z. B. Malibu) oder verdünnter Holunderblütensirup

2 Esslöffel Zucker

250 g tiefgekühlte Himbeeren, angetaut

1. Form mit Klarsichtfolie auslegen, Biskuit hineinlegen, mit der Hälfte der Kuchenglasur bestreichen. Trocknen lassen.

2. Wasser mit der Gelatine verrühren, Likör und Zucker darunterziehen, etwas abkühlen, kühl stellen, bis die Masse am Rand leicht fest ist.

3. Himbeeren auf dem Biskuit verteilen, Kokosgelee glatt rühren, über das Biskuit giessen. Ca. 2 Std. kühl stellen. In Schnitten schneiden.

Lässt sich vorbereiten: Biskuit 1 Tag im Voraus zubereiten. In Folie verpackt kühl stellen.

Pro Stück (⅓): 16 g Fett, 4 g Eiweiss, 38 g Kohlenhydrate, 1466 kJ (350 kcal)