

Beeren-Cremeschnitte

Vor- und zubereiten: ca. 35 Min.
Backen: ca. 15 Min.
Kühl stellen: ca. 2 Std.

300g Blätterteig

½ dl Vollrahm

100g weisse Schokolade,
fein gehackt

2 frische Eigelbe

3 EL Zucker

3 Blatt Gelatine, ca. 5 Min.
in kaltem Wasser
eingelegt, abgetropft

1 EL Wasser, siedend

½ dl Vollrahm

250g Mascarpone

125g Brombeeren, zerdrückt

125g Himbeeren, zerdrückt

2 frische Eiweisse

1 Prise Salz

200g Puderzucker

3 EL Himbeergeist

Borretschblüten, Him-
beeren und Brombeeren
zum Verziern

1. Teig quer dritteln, je ca. 2 mm
dick auswallen (ca. 35×10 cm).
Teige mit einer Gabel dicht
einstechen, auf ein mit Back-
papier belegtes Blech legen.

2. Backen: ca. 15 Min. in der
unteren Hälfte des auf 220 Grad
vorgeheizten Ofens. Heraus-
nehmen, auf einem Gitter aus-
kühlen. Alle Blätterteigstücke
gleich gross zuschneiden.

3. Mousse: Rahm aufkochen,
Pfanne von der Platte
nehmen. Schokolade beigegeben,
schmelzen, glatt rühren.

4. Eigelbe und Zucker rühren, bis
die Masse schaumig ist. Scho-
kolade daruntermischen. Gelatine
mit dem Wasser auflösen, mit
3 Esslöffel Masse verrühren und
sofort gut unter die restliche
Masse rühren.

5. Rahm und Mascarpone knapp
steif schlagen, mit dem Gummi-
schaber sorgfältig unter die
Masse ziehen. Brombeeren und
Himbeeren daruntermischen.
Eiweisse mit dem Salz steif
schlagen, sorgfältig darunter-
ziehen, ca. 1 Std. kühl stellen.

6. Eine Teigplatte auf eine Platte
legen, die Hälfte der Creme
daraufgeben, glatt streichen.
Eine Teigplatte darauflegen,
sorgfältig andrücken, restliche
Creme darauf verteilen, letzte
Teigplatte darauflegen, sorg-
fältig andrücken.

7. Puderzucker und Himbeergeist
zu einer dickflüssigen Glasur
verrühren. Schnitte gleichmässig
damit bestreichen, zugedeckt
ca. 1 Std. kühl stellen. Mit
Borretschblüten und Beeren
verziern.

Stück (¼): 558kcal, E 8g, Kh 56g, F 33g

Eine
Sünde
wert

