

HIMBEER SCHNITTE

★★★★★ 4.8 bei 142 Bewertungen

*Backen
mit Christina*



Zubereitung

- 1** Die Eier trennen und die Eiklar zu einem steifen Schnee schlagen. Die Dotter mit dem Zucker gut schaumig rühren. Jetzt Mehl, Kakaopulver und Wasser unterheben. Zum Schluss noch den Schnee vorsichtig unterheben.
- 2** Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech (ich hab meinen Backrahmen (<https://www.backenmitchristina.at/produkt/backrahmen-v-ariabel/>) auf die Größe von 35 x 25 cm eingestellt) streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Heißluft ca. 15 Minuten backen.
- 3** Für die Creme den Schlagrahm aufschlagen und danach Mascarpone, Vanillezucker und Staubzucker unterheben.
- 4** Die Creme auf dem ausgekühlten Kuchenboden verteilen, mit den Himbeeren belegen und ev noch mit einem (laut Packungsanleitung zubereiteten) Tortengelee bepinseln.



Zutaten

FÜR 1 BACKBLECH 35X25 CM

TEIG

- | | |
|-------|----------------|
| 5 | Eier |
| 160 g | Zucker |
| 150 g | Weizenmehl 700 |
| 4 EL | Wasser |
| 10 g | Kakaopulver |

CREME

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 300 g | Schlagrahm |
| 350 g | Mascarpone |
| 1 Pkg. | Vanillezucker |
| 40 g | Staubzucker |
| 400 g | Himbeeren
(tiefgefroren) |
| 1 Pkg. | rotes Tortengelee |