HIMBEER SCHNITTE

4.8 bei 144 Bewertungen

1 h	Biskuit	1 h	Heißluft
200 Grad	14 min		



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-variabel/) 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