

Dauer: Autwandig
Kategorie: Backrezepte
Saison: Ganzjährig
Für: 1 Blech
Verfasst von: Café Kowalski

Zutaten

Dressiermasse I/"Schnee"		
4	Eier	
120 G	Zucker	
1 PRISE	Salz	
Dressiermasse II		
1	Ei	
3	Dotter	
40 G	Staubzucker	

50 G	Mehl
	Vanille
	Zitronenabrieb
Füllung	
2 TL	Löskaffee
2 BLATT	
20 G	Staubzucker
400 G	Obers
EINIGE CL	

Zubereitung

Dressiermasse I/"Schnee"

- 1. Eiklar mit Kristallzucker und Salz zu Schnee schlagen.
- 2. Wenn der Eischnee schön cremig ist, 4 Bahnen mit einem Abstand von ca. 1,5 cm aufdressieren.

Dressiermasse II

- 1. Ei, Dotter, Staubzucker und Aromen aufschlagen.
- 2. Das restliche Eiweiß zur Dottermaße geben und unterheben.
- 3. Anschließend vorsichtig das Mehl untermengen.
- 4. Die Masse in die Zwischenräume der Eiweißbahnen dressieren.
- Alles bei 170 Grad Celsius und mit eingeklemmtem Kochlöffel (unterstützt die Trocknung) ca.
 30 Minuten backen.

Füllung

- 1. Löskaffee, Rum und Staubzucker in eine Schüssel geben.
- 2. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, danach ebenfalls in die Schüssel geben.
- 3. Auf ein Wasserbad stellen bis sich die Gelatine auflöst.
- **4.** Obers aufschlagen und unter das Kaffeegemisch heben.
- 5. Creme gleichmäßig auf der Hälfte der gebackenen Schnitte verteilen und zweite Hälfte darauf setzen.
- 6. Kühlstellen und genießen!

Rezept zum Genusstagebuch #49