

## Frisch gekocht

Donnerstag, 20. Juli 2017



Rezept von Eveline Wild

### Kardinalschnitte

**1 Stunde / aufwendig**



---

### Zutaten

Für die Streifen: 3 ½ Eiweiß, 100 g Zucker, Salz, 100 g Staubzucker (gesiebt); 3 ½ Eidotter, 1 Ei, 100 g Zucker, 100 g glattes Mehl.

Für die Mokka-creme: 100 g fertiger Vanillepudding, 1 TL starker Löskaffee, 20 g Staubzucker, 2 1/2 Blätter Gelatine, 300 g geschlagenes Obers.

Außerdem: Ribiseln, Zitronenmelisse.

### Zubereitung

Eiweiß mit Zucker und einer Prise Salz cremig aufschlagen. Den gesiebten Staubzucker einstreuen und in regelmäßigen Abständen auf Backpapier dressieren.

Die Eidotter mit dem ganzen Ei und dem Zucker aufschlagen. Das Mehl unterheben und die Masse in die frei gebliebenen Abstände dressieren. Das Backpapier auf ein bereits vorgewärmtes Blech legen und im Rohr bei 150 °C so lange backen, bis das Baiser leicht bräunt und die Biskuitmasse gebacken ist (dauert ca. 45 Minuten). Völlig auskühlen und trocknen lassen.

Für die Mokka-creme die Gelatine einweichen, gut ausdrücken und im Kaffee auflösen. Diese Mischung in den gesüßten Vanillepudding rühren, zum Schluss das geschlagene Obers unterheben.

Zwischen die Streifen füllen und stocken lassen. Portionieren und mit Ribiseln und Zitronenmelisse garniert servieren.