

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Cremschnitten

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 1 Blech (25 x 30 cm):

2 Rollen fertiger Blätterteig aus dem Kühlregal, 1 Glas fein passierte Marillenmarmelade, ca. 150 g Fondant, Läuterzucker.

Für die Creme: 80 g Eidotter (ca. 4-5 Stück), 1 Ei, 80 g Kristallzucker, 10 g echter Vanillezucker, 9 Blätter Gelatine, 20 g Inländerrum, Saft von 1/2 Orange, 500 g Schlagobers. Zum Dekorieren: frische Beeren, Melisse und Verbene.

Zubereitung

Beim Backen des Blätterteigs bitte beachten: Wenn man eine besonders feine Blätterung erreichen möchte, sollte man den Teig zusammenlegen und wieder auf die ursprüngliche Größe ausrollen.

Zwischen 2 Backpapierbögen und mit einem zweiten Backblech beschwert im Rohr bei 190-200 °C so lange backen, bis der Teig wirklich eine durchgehend schöne karamellbraune Farbe bekommen hat. Aus dem Rohr nehmen und das Ganze mit dem zweiten Teigstück wiederholen. Beide Teigplatten nach dem Backen auskühlen lassen.

Einen Backrahmen vorbereiten und beide Platten auf ein einheitliches Maß zuschneiden. Außerdem beide Platten dünn mit kochend heißer Marmelade bestreichen.

Für die Creme das Obers cremig aufschlagen und in den Kühlschrank stellen. Dotter, Ei, Zucker und Vanillezucker über Dampf warm (85 °C) schlagen und anschließend schaumig schlagen. In der Zeit des Kaltschlagens, die Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen. Gut ausdrücken und in Rum und Orangensaft auflösen. In die nun kalte, schaumige Eiermasse einarbeiten und zum Schluss das kalte Schlagobers unterheben.

Die Creme auf der Bodenplatte verstreichen und den Deckel mit der Marmeladeseite nach unten auf die Creme legen. Andrücken und 2-3 Stunden kalt stellen.

Vor dem Servieren auch die Oberseite des Deckels mit Marmelade bestreichen und mit Fondant glasieren. Dafür den Fondant mit etwas Läuterzucker etwa 40 °C erwärmen und so verflüssigen. Kurz antrocknen lassen, portionieren und mit frischen Beeren, Melisse und Verbene dekoriert servieren.