

Schmeckt perfekt



Rezept von Eveline Wild

Zitronen-Kardinalschnitten

1 Stunde (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Eiweiß, 105 g Zucker, 100 g gesiebter Staubzucker; 4 Eidotter, 1 Ei, 105 g Zucker, 110 g glattes Mehl.

Für die Zitronencreme: 250 g Mascarpone (oder Topfen), Abrieb von 1 Bio-Zitrone, 50 g Staubzucker, 5 ½ Blätter Gelatine, Saft von 1/2 Bio-Zitrone, 500 g geschlagenes Obers.
Zum Servieren: 2 Becher Himbeeren.

Zum Dekorieren: Melisse, Staubzucker, Himbeerpulver.

Zubereitung

Für das Baiser Eiweiß mit Zucker cremig aufschlagen. Den gesiebten Staubzucker einstreuen, Masse in einen Spritzsack füllen und regelmäßig Streifen auf Backpapier dressieren. Eidotter mit dem ganzen Ei und dem Zucker aufschlagen. Das Mehl unterheben und in die Zwischenräume der Baiserstreifen dressieren.

Im Rohr bei 150 °C Heißluft so lange backen, bis das Baiser leicht bräunt und die Biskuitmasse gebacken ist (dauert ca. 30-40 Minuten). Dabei frühzeitig beginnen, immer wieder den entstehenden Dampf aus dem Garraum entweichen zu lassen. Völlig auskühlen und austrocknen lassen.

Für die Zitronencreme den Mascarpone mit Zucker und Zitrusabrieb verrühren. Gelatine in sehr kaltem Wasser einweichen, gut ausdrücken und mit dem Zitronensaft erwärmen. Diese Mischung in den Mascarpone rühren und zum Schluss das Obers unterheben.

Zwischen die Streifen füllen und die Himbeeren in die Mitte stellen. Auf den Seiten glatt streichen und im Kühlschrank 1 Stunde stocken lassen. Portionieren und am selben Tag servieren. Mit Melisse, Staubzucker und Himbeerpulver attraktiv dekorieren