

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Kardinalschnitten

Koch: Alexander Hübler

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Schnee-Masse

- 200 g Eiweiß
- 130 g Kristallzucker
- 35 g Weizenstärke
- Salz
- 1 Spritzbeutel

Für die Biskuit-Masse

- 2 Eidotter
- 3 ganze Eier
- 50 g Kristallzucker
- 10 g Vanillezucker
- 50 g Weizenmehl (glatt)
- 15 g Weizenstärke
- Salz
- 1 Spritzbeutel

Für die Kaffee-Obers-Creme

- 1 doppelter Espresso (ca. 60 g Kaffee)
- 5 g Löskaffee
- 3 Blatt Gelatine
- 300 g Obers
- 110 g Kristallzucker
- 1 Spritzbeutel

Zusätzlich

- Ribisel-Marmelade zum Bestreichen
- Kakao zum Bestreuen
- Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung

1. Für die Kardinalschnitten zuerst das Rohr 160° C Umluft (od. 170° C Ober-Unterhitze) vorheizen.
2. Dann zuerst die Schnee-Masse zubereiten. Hierfür das Eiklar mit einer Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine aufschlagen. Den Kristallzucker langsam einrieseln lassen und weiterschlagen, bis die Masse steif geschlagen ist. Dann das Weizenpulver hinzugeben alles kurz durchrühren und die Masse in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
3. Für die Biskuit-Masse die ganzen Eier, die Eidotter, den Kristallzucker und den Vanillezucker in eine Schüssel geben und die Zutaten in der Küchenmaschine schaumig rühren. Anschließend das Weizenmehl und die Weizenstärke vermengen und vorsichtig unterheben. Diese Masse ebenfalls in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen.
4. Nun zuerst 3 Streifen von der Schnee-Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen (ca. 10 cm breit) und die Schnee-Bahnen an den Enden mit der Schnee-Masse schließen, sodass später die Biskuit-Masse nicht auslaufen kann. Dann die Biskuit-Masse in die Zwischenräume dressieren. Den Vorgang daneben wiederholen, sodass insgesamt 2 Bahnen entstehen. Diese Bahnen mit etwas Staubzucker bestreuen (damit die Schicht beim Backen leicht karamellisiert) und im Anschluss 30-35 Minuten bei 160° C Umluft backen, dann auskühlen lassen.

5. Währenddessen die Kaffee-Obers-Creme zubereiten. Hierfür die Gelatine in kaltem Wasser einweichen und kurz quellen lassen. Den doppelten Espresso zubereiten, den Löskaffee dazugeben und dann die ausgedrückte Gelatine in dem noch warmen Kaffee auflösen. Das Obers mit dem Kristallzucker in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen ganz leicht cremig aufschlagen (nicht zu fest), dann unter die Kaffee-Mischung heben und im Kühlschrank anziehen lassen.

6. Wenn die beiden Biskuit-Schnee-Boden-Bahnen fertig gebacken sind, diese aus dem Rohr nehmen und kurz überkühlen lassen. Danach die Ribisel-Marmelade auf einen der Böden streichen und die Kaffee-Obers-Creme auf der Marmelade verteilen. Die Kaffee-Obers-Creme mit dem zweiten Biskuit-Schnee-Boden bedecken und die Kardinalschnitte mit Kakao bestreuen.