



Dauer: Aufwändig

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 Gelatine

20 G Staubzucker

400 G Obers

EINIGE CL Rum

Zubereitung

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.
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.
5. Alles bei 170 Grad Celsius und mit eingeklemmtem Kochlöffel (unterstützt die Trocknung) ca. 30 Minuten backen.
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 Genussstagebuch #49