

Himmlische Schnitten

Zutaten Mürbteig:

30 dag Mehl
½ Pkg. Backpulver
10 dag Staubzucker
15 dag Butter
1 Pkg. Vanillezucker
1 Ei
Lauwarmes Wasser

Zutaten Eischnee:

6 Eiklar
35 dag Staubzucker

Zutaten Creme:

2 Becher Schlagobers
1 Becher Sauerrahm
1 Pkg. Vanillezucker
etwas Staubzucker
5 Blatt Gelatine



Zubereitung:

Alle Zutaten für den Mürbteig zu einem glatten Teig verarbeiten und in 2 Hälften teilen. Für den Eischnee die Eiklar mit dem Staubzucker schaumig aufschlagen und auf die eine Mürbteighälfte aufstreichen, mit Mandelblättchen bestreuen. Beide Mürbteighälften bei 180°C Heißluft ca.10 Minuten backen – dann noch weitere 5 Minuten auf Unterhitze umstellen.

Für die Creme das Schlagobers steif schlagen. Den Sauerrahm mit Vanillezucker und etwas Staubzucker glattrühren. Die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und danach in einem Topf auflösen (ohne Flüssigkeit). Etwas 2 EL vom geschlagenen Obers in die Gelatine rühren und danach unter die Sauerrahmmasse heben. Das restliche Schlagobers ebenfalls unter die Masse rühren.

Die Schnitten werden folgendermaßen geschichtet: zuerst der leere Mürbteigboden, dann die Creme und zum Schluss der Mürbteig mit Schneehaube.

Die Schnitten gut durchziehen lassen (mind. 4 Stunden), damit die Creme fest wird und sich die Mürbteigböden gut schneiden lassen.

Gutes Gelingen!