



Cremeschnitte (Torte)

Zutaten:

2 Pkg. Blätterteig

Puddingcreme:

- 500 ml Milch
- 2 Eidotter
- 50 g Zucker
- 50 g Kartoffelstärke (Maizena)
- Mark einer Vanilleschote

zum Fertigstellen der Puddingcreme:

- 4 Blatt Gelatine
- 3 EL Rum
- 500 ml Schlagobers (Sahne)

Schlagoberschicht:

- 250 ml Schlagobers
- 50 g Staubzucker
- 2 Pkg. Sahnesteif
- 1 Pkg. Vanillezucker

Zubereitung:

Den Blätterteig ausrollen, mehrmals mit der Gabel einstechen und bei 200°C auf Sicht, goldgelb, backen. (dauert ca. 15 Minuten, je nach Backrohr) Die beiden Teige können bei Umluft oder hintereinander gebacken werden.

(Ich habe zwei Kreise mit einem Durchmesser von 26 cm ausgeschnitten)

Den ausgekühlten Blätterteig mit einem Backrahmen umstellen und bei Bedarf die Ränder abschneiden. Zweiten Blätterteig auf die gleiche Größe zuschneiden.

Kartoffelstärke (Maizena) mit etwas kalter Milch glattrühren. Restliche Milch mit Zucker und dem Vanillemark aufkochen, die glattgerührte Masse dazugeben, unter ständigem Rühren nochmals aufkochen und ca. 1 Minute kochen lassen.

Pudding beiseite ziehen und die Eidotter in den Pudding einrühren. Die Puddingmasse in eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, 3 EL Rum in einem Topf erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen, abkühlen lassen. 500 ml Schlagobers (Sahne) steif schlagen. Den Pudding mit dem Rum Gelatine Gemisch kurz mit dem Mixer cremig rühren und das geschlagene Schlagobers unterziehen.

Die Puddingmasse gleichmäßig auf dem Blätterteigboden verteilen und mit dem Backrahmen in den Kühlschrank stellen.

Schlagobers kurz aufschlagen. Staubzucker, Sahnesteif und Vanillezucker hinzugeben und fertig schlagen. Schlagobers auf der Puddingcreme verteilen und den zweiten Blätterteig darauflegen. 3-4 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen. Danach Backrahmen entfernen und mit einem Messer (Sägemesser) in Stücke schneiden.

Die Cremeschnitte kann mit Staubzucker bestreut oder mit Himbeermarmelade und einer Zuckerglasur bestrichen werden.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at