



Schneewittchen Schnitten

Ölbiskuit:

- 5 Dotter
- 5 Eiklar
- 240 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 1/8 l Öl
- 1/8 l lauwarmes Wasser (oder Eierlikör)
- 250 g Mehl

Belag:

- 1/4 l Himbeersirup
- 1/4 l Wasser
- 2 Pkg. Vanillepudding
- 500 g Himbeeren
- 2 Becher Schlagobers (Sahne)
- wer will 2 Sahnesteif (ich mag das aber nicht)

Zubereitung:

Aus den 5 Eiklar, der Hälfte des Zuckers (120g) und einer Prise Salz einen Schnee schlagen. Die Dotter mit der anderen Hälfte des Zuckers (120g), dem Vanillezucker ein bisschen schaumig schlagen.

Dann das Öl und das Wasser (Eierlikör) dazugeben und noch einmal richtig schaumig schlagen, bei mir dauert das immer so 20 Minuten in der Küchenmaschine.

Ich für meinen Teil habe festgestellt, wenn ich die Massen so lange schlage, wird das Ergebnis um ein Vielfaches flaumiger und höher. Dann vorsichtig das Mehl und den Schnee unterheben. Am besten geht das mit einem Schneebesen.

Bei 175 Grad - Ober/Unterhitze ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Zubereitung Belag:

Den Himbeersaft (Sirup mit dem Wasser vermischt) mit dem Puddingpulver aufkochen, die Himbeeren einrühren und das Ganze auf das ausgekühlte Biskuit streichen. (Mit einem Backrahmen geht es besonders gut). Auskühlen lassen.

Anschließend das Schlagobers mit Sahnesteif aufschlagen und auf die Himbeercreme streichen. Mit Schokostreusel bestreuen.

Ich habe dann extra noch 250 ml Schlagobers geschlagen, die Tupfen aufgespritzt und mit den Himbeeren belegt.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at