

ERDBEER-KARDINALSCHNITTE

Zutaten für 8-10 Schnitten:

- 5 Eier
- 290 g Staubzucker (240 g und 50 g)
- 1 Prise Salz
- 1 Päckchen Vanillezucker (8 g)
- 2-3 EL Wasser
- 50 g glattes Mehl



Für die Erdbeer-Creme:

- 150 g Erdbeeren
- 350 g Sahne
- 30 g Zucker
- Nach Belieben noch etwas Staubzucker

Den Backofen auf 175°C Heißluft vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen und beiseite stellen.

Für die Schneemasse 4 (!) Eiweiß mit einer Prise Salz halbsteif schlagen, dann den Staubzucker einrieseln lassen und weiter steif schlagen. Die Eiweißmasse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen.

Für die Biskuitmasse 4 Eigelb, 1 Ei, Staubzucker, Vanillezucker und Wasser sehr schaumig schlagen – das dauert mindestens 5 Minuten. Die Masse sollte hellgelb und fluffig sein. Nun vorsichtig von Hand das Mehl unterheben. Die Biskuitmasse in einen Spritzbeutel mit runder Lochtülle füllen.

Nun quer auf das Backblech 3 Streifen Schneemasse mit etwa 2cm Abstand aufdressieren. In der Mitte etwas mehr Abstand lassen und nochmals 3 Streifen Schneemasse aufdressieren. Die Eiweißstreifen dann nochmals „aufdoppeln“ also einfach noch einen zweiten Streifen auf die ersten aufdressieren. Innerhalb der Streifen wird die Biskuitmasse aufgespritzt. Die so entstandenen Böden im heißen Backofen bei 175°C Heißluft für etwa 20 Minuten backen, bis die Oberfläche der Schneemasse leicht gebräunt ist.

Nach dem Backen die Böden etwas abkühlen lassen, dann das Backpapier abziehen und komplett auskühlen lassen.

Für die Füllung die Erdbeeren waschen, putzen und in Würfel schneiden. Die Erdbeerwürfel zusammen mit dem Zucker in einen kleinen Topf geben und aufkochen lassen. Die Erdbeermasse 2-3 Minuten köcheln lassen, dann die Hitze ausschalten und die Erdbeeren pürieren. Abkühlen lassen. Das Erdbeerpüree kannst du auch schon einen Tag vorher zubereiten, so kann es über Nacht im Kühlschrank komplett auskühlen.

Die Sahne steif schlagen, das Erdbeerpüree unterziehen und eventuell mit etwas Staubzucker nachsüßen.

Einen der Teigböden auf eine Tortenplatte legen. Die Erdbeersahne gleichmäßig auf dem Boden verstreichen. Den zweiten Boden aufsetzen und in Stücke schneiden.