

Heidelbeer-Mandelschnitte



Diese Heidelbeer-Mandelschnitte ist perfekt, um sich den Nachmittag zu versüßen. Wenn es mal keine Torte sein soll, kann man seine Gäste wunderbar mit diesem Kuchen verwöhnen. Ich habe mich für Heidelbeeren entschieden, weil ich sie wirklich sehr gerne mag und sie toll zu der Mandelcreme passen. Natürlich funktioniert auch jede andere Beere.

Rezept:

Zutaten: für einen verstellbarer, eckigen Backrahmen

Biskuit:

- 4 Eier, Gr.M
- 120g Zucker
- 2TL Vanillepaste
- 120g Mehl
- 5,5g Backpulver (ca.1,5 gestrichene TL)
- 50g Speisestärke
- 3-4 EL heißes Wasser

Baiser:

- 5 Eiweiß, Gr.M
- 1 Priesse Salz
- 125g Zucker

Heidelbeercreme:

- 300g Heidelbeeren, frisch oder TK
- 40g Zucker
- 1 Schuss Beerenlikör (optional)
- 30g Speisestärke

Mandelcreme:

- 4 Blatt Gelatine
- 1TL Vanillepaste
- 400ml Milch
- 90g Zucker
- 4 Eigelb, Gr.M
- 40g gemahlenden Mandeln
- 25g Vanillepuddingpulver
- 2TL Mandelaroma
- 400g Sahne
- 2 EL Amaretto

Zubereitung:

Heidelbeercreme:

Die aufgetauten, bzw. frischen Beeren pürrieren, mit dem Zucker und dem Likör aufkochen und mit der Speisestärke andicken (es sollte relativ dick sein). Anschließend mit Folie bedecken und kühl stellen.

Biskuit :

Backofen auf 180°C Ober-/ Unterhitze vorheizen und einen Backrahmen (ca. 40x30cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen.

Eier, Zucker, Vanillepaste und Wasser cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Stärke mischen, sieben und unter die Creme heben. Die Masse nun in den Backrahmen füllen und glatt streichen. In ca.12-15 Minuten fertigbacken, aus dem Ofen nehmen und die Temperatur auf 200°C hochstellen.

Baiser :

Inzwischen die Eier trennen. 4 Eigelb für die Mandelcreme beiseite stellen. Das Eiweiß mit dem Salz steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen.

Jetzt zuerst die Heidelbeercreme und anschließend das Baiser glatt auf dem Biskuit verstreichen. Ich nehme dafür immer eine Palette, dann wird es schön gleichmäßig. Nun mit den Mandelblättchen bestreuen und bei 200°C ca. 8-10 Minuten backen, bis die Mandeln goldbraun sind. Biskuit auskühlen lassen.

Mandelcreme:

Gelatine einweichen.

Vanillepaste mit 300ml Milch und 70g Zucker aufkochen. Eigelbe, 100ml Milch, 20g Zucker, Mandeln und Puddingpulver vermischen. Die heiße Milch vorsichtig, aber zügig mit einem Schneebesen, unter den Eigelb-Mix rühren. Alles noch einmal, unter ständigem Rühren, aufkochen, bis die Creme andickt. Mit dem Mandelaroma abschmecken. Die Gelatine in der Creme auflösen und dann im Kühlschrank etwas abkühlen lassen. Wenn die Creme zu gelieren beginnt und ungefähr handwarm ist, die geschlagene Sahne und den Amaretto unterheben. Den Biskuit aus dem Backrahmen lösen und halbieren. Wieder mit einem Backrahmen (20×30 cm) umschließen. Die Creme einfüllen, glatt streichen und die zweite Biskuithälfte auflegen. Mindestens 3 Stunden kühlen!!

Guten Appetit!