Kardinalschnitte

... eine schöne österreichische Alternative zur klassischen Bisquitrolle. Die perfekte Mischung aus knusprigem Baiser und zartem Biskuit.



hier ohne Creme dafür mit Marmelade gefüllt, halt das Original.

Foto: Copyright Konditorei Heiner

website_bild_kardinalschnitte_copyright.pdf

Dieses ist eine Kreation der Wiener Konditorei L. Heiner und wurde anlässlich des Katholikentages 1933 geschaffen um an die Farben des Vatikans (weiß/gelb) und der Kardinalswürde (rot) zu erinnern. Meine Variante, geht dank des Moccas, etwas in die Richtung eines Tiramisu´s. Das Rote bilde ich mit Johannis-, Erdbeeren als Garnitur ab.

Zutaten:

– für das Baiser: –
6 St. Eiweis
250 gr. Zucker

– für den Biskuit: –
6 St. Eigelb
2 St Eier
60 gr. Puderzucker
50 gr. Mehl Type 405
1 Prise Salz

– für die Creme: –
300 ml Sahne
40 ml Mocca kalt
2 Blatt Gelatine oder 2 Tütchen Sahnesteif
2 EL Puderzucker

– für das Backen –
1 EL Puderzucker

Zubereitung:
Baiser: Die Zutaten in einer saubere Schüssel geben, ohne Fett Rückstände, und zu einer sehr steifen Masse aufschlagen. (bis Zipfel entstehen)
Diese Masse in ein Dressiersack mit großer Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Papier in 3×3 Streifen mit ca. 2 cm abstand spritzen. s. Bild und antrocknen lassen.

Biskuit Die Eier (Eigelb und Vollei) in einer Schüssel sehr schaumig schlagen und kurz vor dem Ende den Puderzucker zugeben und zu einer sehr cremigen Masse weiter schlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Salz unterheben.
Diese Masse nun auch in einen Dressiersack mit einer großen Lochtülle füllen. (Dieses Kann in der gleichen Sack geben werden wie zuvor das Baiser)

Nun die Biskuitmasse jeweils in die 1.und 2.Lücke des Baiser-Stränge spritzen. Sie erhalten nun 5 Stränge mit Teig, dann entsteht ein Abstand und es beginnt wieder von neuem (Baiser, Biskuit, Baiser, Biskuit, Baiser Abstand zum Schneiden) dieses 3 mal wiederhohlen. Also Platten von 3×5 Stränge von Teigen. s. Bild.

Backen: Diesen Teig nun mit 1 El. Puderzucker besieben und bei 160°C Ober-Unterhitze 15 Min. backen.

Füllung. Die Sahne in einer sauberen Schüssel steif schlagen und die eingeweichte Gelatine (Sahnesteif) mit dem Mocca auflösen, und dem gesiebtem Puderzucker unter die Sahne heben.

Zusammen Bauen: Die gebackenen TeigPlatten/Streifen nun mit der Creme schichten und einstreichen. 3 Std. im Kühlschrank stellen. s. Bild Mit roten Früchte garnieren (rot), in Portionen schneiden und servieren.

Info:

Historie:
In Planung möchte ich mal backen und etwas für die Seele tun. Auch eine schöne Erinnerung an meine Zeit in Klosterneuburg und Wien (10.Bezirk). Also ein neues Rezept welches nicht im alten Rezeptheft stand.

Dessert
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/dessert:kardinalschnitte?rev=1617101473

Last update: **25.03.2022 18:16**