

## Kardinalschnitte

### Zutaten

#### Biskuitmasse:

5 Stk	Dotter
2 Stk	Eier
90 g	Kristallzucker
90 g	Mehl, glatt

#### Weiteres:

Nescafe
Rum
Vanillezucker
Salz

#### Schneemasse:

5 Stk.	Eiweiß
100 g	Kristallzucker
10 g	Weizenpuder

#### Kaffeeobers:

4 Blatt	Gelatine
15 g	Staubzucker
500 g	geschlagene Obers

### Arbeitsbeschreibung

#### Vorbereitung:

1. Backrohr auf 160°C Ober/Unterhitze vorheizen und 3 Streifen Backpapier auf ein Blech legen. Das Material abwiegen und für beide Massen herrichten.

#### Herstellung: Masse

1. Beide Massen gleichzeitig in der Maschine aufschlagen.
2. Biskuitmasse warmgeschlagen: Eigelb, Vollei, Kristallzucker, Vanillezucker, Salz über dem Wasserbad warmschlagen. In der Maschine bis zur Raumtemperatur kalt schlagen und das gesiebte Mehl ein Melieren.
3. Schneemasse: Eiweiß, Kristallzucker & Prise Salz zu geschmeidigem Schnee schlagen, Weizenpuder unterheben.
4. Auf je einem Papierstreifen der Länge nach mit einer Lochtülle drei Streifen Schneemasse im Abstand von ca. 15 mm dressieren. Mit einer Lochtülle jeweils zwei Streifen Biskuitmasse in die Zwischenräume dressieren.
5. Mit Staubzucker üppig besieben und bei 160°C etwa 30-35 min backen.

## Herstellung: Fülle

1. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Nescafe in einer geringen Menge Rum in einem Schneekessel auflösen, danach Schlagobers darin aufschlagen.
3. Wenn die Gelatine gequollen ist vorsichtig mit etwas Wasser in einer Sauteuse erwärmen und auflösen und danach vorsichtig unter das Obers heben.

## Herstellung: Schnitte einsetzen

1. Die überkühlten Streifen umdrehen und das Backpapier abziehen.
2. Schnitte einsetzen: Biskuitstreifen, Hälfte Creme, Biskuitstreifen Creme.
3. Eventuell kühl stellen.
4. Portionieren.

## Hinweis

Backzeit und Temperatur sind so zu bemessen, dass die Biskuitmasse gerade ausgebacken ist.

Klassisch werden Kardinalschnitten mit Kaffeeobers gefüllt, natürlich sind viele andere Variationen möglich.