

Himbeer-Vanillecremeschnitten

42 Portionen



etwas Übung erforderlich

— bis zu 40 Min.



Zutaten:

Wiener Masse:

3 Eier (Größe M)
90 g Zucker
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
½ Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene Zitronenschale
90 g glattes Mehl
½ gestr. KL Dr. Oetker Backpulver
3 EL Speiseöl

Himbeer-Belag:

2 Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
¼ l Himbeersirup
¼ l Wasser
750 g Himbeeren

Vanille-Creme:

2 Pkg. QimiQ® Vanille
100 g gesiebter Staubzucker
400 g Vanillejoghurt
2 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Extrakt
½ l geschlagenes Schlagobers

Biskotten-Einlage:

20 Stk. Biskotten (1/2 Packung)

1 Wiener Masse:

Eier mit Zucker, Vanille Extrakt und Zitronenschale mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit Öl mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen.

Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 190 °C

Heißluft 170 °C

Backzeit: ca. 9 Minuten

2 Den erkalteten Kuchenboden stürzen und das Backpapier abziehen. Den Kuchenboden mit einem Backrahmen umstellen.

3 Himbeer-Belag:

Puddingpulver mit Sirup und Wasser verrühren und unter Rühren zu einem Pudding kochen. Den Pudding auf den Kuchen streichen. Die Himbeeren auf dem Pudding verteilen.

4 Vanille-Creme:

QimiQ® mit Staubzucker glatt rühren. Joghurt und Vanille Extrakt einrühren und das Schlagobers unterheben.

5 Biskotten-Einlage:

Die Hälfte der Creme auf den Belag streichen und die Biskotten mit etwas Abstand darauflegen. Die übrige Creme aufstreichen. Den Kuchen ca. 2 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für eine Erdbeer-Vanillecremeschnitte verwendet man Erdbeersirup, Erdbeeren und Erdbeeryoghurt.