

Wolkenschnitten

42 Portionen



etwas Übung erforderlich

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Biskuitmasse:

5 Eier (Größe M)
120 g Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 EL lauwarmes Wasser
120 g glattes Mehl
2 Messerspitzen Dr. Oetker Backpulver

Vanille-Mandarinenbelag:

2 Pkg. QimiQ® Vanille
530 g abgetropfte Kompottmandarinen

Obershaube:

½ l flüssiges Schlagobers
2 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

Mandelhaube:

6 Eiklar (Größe M)
280 g Zucker
1 EL Speisestärke
Staubzucker
100 g Mandelblättchen

1 Biskuitmasse:

Für die Masse Eier mit Zucker, Vanillin Zucker und Wasser mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig aufschlagen. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und 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. 12 Minuten

2 Biskuit stürzen:

Das erkaltete Biskuit stürzen und das Backpapier abziehen. Das Biskuit mit einem Backrahmen umstellen.

3 Vanille-Mandarinenbelag:

Für den Belag QimiQ® glatt rühren. Die Mandarinen klein schneiden und einrühren. Den Belag auf das Biskuit streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

4 **Obershaube:**

für die Obershaube Schlagobers mit Vanillin Zucker und Sahnesteif aufschlagen und auf den Belag streichen. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

5 **Mandelhaube:**

Für die Mandelhaube Eiklar aufschlagen, Zucker mit Stärke nach und nach dazugeben und steif schlagen. Die Schneemasse auf ein mit Backpapier ausgelegtes und mit Staubzucker bestreutes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Mit einem Löffel ein wellenförmiges Muster in die Schneemasse ziehen. Die Mandelblättchen aufstreuen.

Das Blech in die Mitte des Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Backzeit: ca. 25 Minuten

6 **Mandelhaube stürzen:**

Die erkaltete Mandelhaube mit Hilfe eines Backbleches stürzen und das Backpapier abziehen. Die Mandelhaube auf die Obershaube geben. Den Kuchen ca. 1 Std. kalt stellen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Dr. Oetker Bourbon-Vanille-Soße aus dem Kühlregal zum Kuchen servieren.