



# KARDINALSCHNITTE MIT THERMOMIX



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Bindet Flüssigkeit, Tortenböden bleiben länger trocken und frisch



25



leicht

## Tipps

Mit frischer Minze und Beeren dekorieren.

## ZUTATEN FÜR 12 PORTIONEN

### FÜR DIE BAISERMASSE

6 Eiweiss

170 g Zucker

### FÜR DIE BISKUITMASSE

5 Eigelb

2 Eiweiss

Salz

60 g Zucker

2 EL Rum

2 EL Wasser

60 g Weissmehl

0.5 TL Backpulver

### FÜR DIE KAFFEECREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 EL Zucker

1 EL Rum

1 EL Lösliches Kaffeepulver

200 g Vollrahm

## ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heissluft) vorheizen.
2. Für die Baisermasse: Eiweiss mit Zucker steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit grosser Tülle füllen.
3. Für die Biskuitmasse: Eier trennen. Eiweiss bei 37 °C 10 Minuten auf Stufe 3 schlagen, MB weglassen. Salz dazugeben, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sobald der Eischnee fest ist, Eigelb einzeln zufügen und weitere 10 Minuten rühren. Rum-Wassergemisch dazugeben, auf Stufe 1 schalten. Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise dazugeben. Biskuitmasse ebenfalls in einen Spritzbeutel füllen.
4. Auf zwei Blatt Backpapier (je 15 x 40 cm) je drei Streifen Eischneemasse in gleichmässigem Abstand spritzen. Den Zwischenraum mit der Biskuitmasse auffüllen.
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 15-20 Minuten backen (Eischnee soll noch weiss sein). Backofen ausschalten und den Biskuit-Baiser-Boden bei laufendem Luftventilator drinnen lassen. Ausgekühlten Boden umstürzen, das Backpapier abziehen.
6. Für die Kaffeeccreme: Ungekühltes QimiQ Classic Vanille mit dem Rühraufsatz glatt rühren. Zucker, Rum und Nescafé dazumischen. Rahm mit Schneerute ganz steif schlagen und unterheben.
7. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen passenden Backrahmen legen. Kaffeeccreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen.