



KARDINALSCHNITTEN 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 Mehl

0.5 TL Backpulver

FÜR DIE KAFFEECREME

250 g QimiQ Classic Vanille, ungekühlt

1 EL Zucker

1 EL Rum

1 EL Löskaffeepulver

200 g Schlagobers 36 % Fett

ZUBEREITUNG

1. Backofen auf 160 °C (Heißluft) vorheizen.
2. Für die Baisermasse: Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß mit Zucker ca. 10 Min./Stufe 3,5 steif schlagen. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Tülle (1 cm) füllen.
3. Für die Biskuitmasse: Rühraufsatz einsetzen. Eiweiß 10 Min./37 °C/Stufe 3 aufschlagen, Messbecher weglassen. Salz dazugeben, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Sobald der Eischnee fest ist, Eigelb einzeln zufügen und weitere 10 Minuten rühren. Rum-Wasser-Gemisch dazugeben, auf Stufe 1 schalten. Mehl mit Backpulver vermischen und löffelweise dazugeben. Biskuitmasse ebenfalls in einen Spritzbeutel mit großer Tülle (1 cm) füllen.
4. Auf zwei Blatt Backpapier (je 15 x 40 cm) je drei Streifen Baisermasse mit einem Abstand von 1,5 cm 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 ca. 5-10 Minuten drinnen lassen. Ausgekühlten Boden umstürzen, das Backpapier abziehen.
6. Für die Kaffeecreme: Rühraufsatz in den Mixtopf einsetzen. Schlagobers hineingeben und auf Stufe 3 unter Beobachtung aufschlagen (dauert ca. 30 Sek.). Rühraufsatz entfernen, Schlagobers umfüllen. Ungekühltes QimiQ Classic Vanille in den Mixtopf geben und 7 Sek./Stufe 4 glatt rühren. Zucker, Rum und Löskaffeepulver 10 Sek./Stufe 3 unterrühren. Rühraufsatz einsetzen. Schlagobers 10 Sek./Stufe 2,5 unterheben.
7. Einen Biskuit-Baiser-Boden in einen passenden Backrahmen legen. Kaffeecreme darauf verteilen und mit dem zweiten Boden abdecken. Mindestens 4 Stunden gut durchkühlen.