

Cremeschnitte

Das Schweizer «Lieblingsdessert»

Zutaten

200 g – 300 g	Blätterteig
250 g	Milch
50 g	Zucker
Wenig	Vanille
20 g	Cremepulver
2 Bätter	Gelatine
100 g	Vollrahm
1 Ei	Apricoture/ Konfi
2 Ei	Fondant oder Zuckerguss aus Puderzucker und Wasser

Zubereitung

Vor-/Zubereitung:	20 Minuten
Backzeit:	15–20 Minuten 180°C
Kühlzeit:	5 Stunden

Blätterteig dünn ausrollen und in 3 Bahnen von 10 cm x 20 cm schneiden. Mit einer Gabel oder einem Tortenkamm gut einstechen. Auf einem Backblech mit Backpapier goldgelb backen. Damit der Teig nicht aufgeht mit einem zweiten Papier belegen und mit einem weiteren Blech beschweren.

Gelatine mind. 5 Minuten in Eiswasser einweichen. Cremepulver mit einem kleinen Teil der Milch anrühren. Die restlichen Zutaten in einem Topf aufkochen. Das Cremepulvergemisch beifügen und unter ständigem Rühren 1 Minute sieden. Vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Mit Folie abdecken und auskühlen lassen. Rahm halbsteif schlagen und vor vollständigem Erstarren der Creme (diese nochmals gut aufrühren) unterheben.

Vanillecreme mit den ausgekühlten Böden mit Hilfe eines Dressiersacks einschichten. Auf den obersten Blätterteig mit einem Pinsel aufgekochte (flüssige) Apricoture streichen und mit handwarmem Fondant oder Zuckerguss überziehen. Kühl stellen. Zum Schneiden evtl. kurz anfrieren.