

Backrand Rechteck – verstellbar mit Trennsteg



Art.-Nr. 882041



STÄDTER®

Schoko-Kirsch-Schnitte und Weiße-Schokolade-Himbeer-Schnitte

FÜR EINEN BACKRAND | ARBEITSZEIT: 90 MINUTEN | BACKZEIT: 10 MINUTEN

Schoko-Kirsch-Schnitte



Zutaten für den Schokobiskuit: 3 Eier, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 12 g Vanillezucker, 75 g Mehl, 15 g Speisestärke, 1 TL Backpulver, 20 g Kakao | **Zutaten für die Kirschfüllung:** 1 Glas Sauerkirschen, 100 g Zucker, 1 TL Zimt, 30 g Speisestärke | **Zutaten für die Schokoladensahne:** 100 g STÄDTER Sahnefest Schokolade, 120 ml Wasser, 500 ml Schlagsahne | **Zutaten für den Schokoguss:** 75 ml Schlagsahne, 15 g Zucker, 15 g Honig, 1 Blatt Gelatine, 150 g Vollmilchkuvertüre (gehackt), 30 g Zartbitterkuvertüre (gehackt)

Weiße-Schokolade-Himbeer-Schnitte



Zutaten für den Biskuit: 3 Eier, 1 Prise Salz, 75 g Zucker, 12 g Vanillezucker, 75 g Mehl, 15 g Speisestärke, 1 TL Backpulver | **Zutaten für die Himbeerfüllung:** 250 g Himbeeren, 70 g Gelierzucker 3:1 | **Zutaten für die Weiße Schokoladensahne:** 2 Blatt Gelatine, 150 g Weiße Schokolade (gehackt), 100 ml Milch, 50 g STÄDTER Sahnefest Neutral, 50 ml Wasser, 500 ml Schlagsahne | **Zutaten für den Himbeerguss:** 500 ml Himbeersaft, 24 g Tortenguss rot, 4 EL Zucker

Zubereitung des Schokoladenbiskuits:

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Das Mehl mit Salz, Speisestärke, Backpulver und Kakaopulver mischen und sieben. Dann vorsichtig unter die Eiermasse heben.

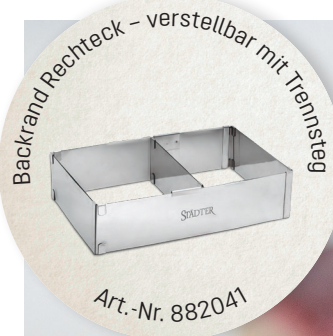
Zubereitung des hellen Biskuits:

Die Eier mit Zucker und Vanillezucker cremig aufschlagen. Das Mehl mit Salz, Speisestärke und Backpulver mischen und sieben. Dann vorsichtig unter die Eiermasse heben.

Backen der Biskuitböden:

Den Backrahmen auf ein mit Dauer-Backtrennfolie belegtes Herdbackblech stellen und die Schokomasse in eine Hälfte und die helle Masse in die andere Hälfte des Rahmens füllen. Im vorgeheizten Ofen bei 190 °C Ober-/Unterhitze oder 170 °C Umluft für ca. 10 Minuten backen. Aus dem Ofen nehmen und abkühlen lassen.





STÄDTER®

Schoko-Kirsch-Schnitte und Weiße-Schokolade-Himbeer-Schnitte

FÜR EINEN BACKRAND | ARBEITSZEIT: 90 MINUTEN | BACKZEIT: 10 MINUTEN

Zubereitung der Kirschfüllung:

Die Kirschen absieben, dabei den Kirschsafte auffangen. 50 ml des Kirschsafte mit der Speisestärke mischen und gut verrühren. Den restlichen Kirschsafte mit Zucker und Zimt mischen und zum Kochen bringen. Sobald der Kirschsafte aufkocht, das Speisestärkegemisch zugeben und verrühren. Nochmals aufkochen lassen und vom Herd nehmen. Die abgeseibten Kirschen mit einem Kochlöffel vorsichtig unterheben und auf den Schokoladenbiskuit verteilen.

Zubereitung der Himbeerfüllung:

Die Himbeeren zusammen mit dem Gelierzucker in einem Topf erwärmen bis die Masse etwas eindickt. Anschließend auf dem Biskuitboden verteilen.

Zubereitung der Schokoladensahne:

Die Sahne steif schlagen. STÄDTER Sahnefest mit Wasser mischen und die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen. Auf den Kirschen verteilen, glattstreichen und kaltstellen.

Zubereitung der Weißen Schokoladensahne:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Milch erwärmen und die Gelatine einrühren, bis sie gelöst ist. Dann noch warm über die Schokolade gießen und etwas stehen lassen. Die Sahne aufschlagen. STÄDTER Sahnefest mit dem Wasser verrühren und die geschlagene Sahne nach und nach unterziehen. Jetzt die Milch-Schokoladenmischung gut verrühren und vorsichtig unter die geschlagene Sahne arbeiten. Auf die Himbeeren geben, glattstreichen und kaltstellen.

Zubereitung des Schokogusses:

Die Blattgelatine in kaltem Wasser einweichen. Sahne, Zucker und Honig in einen Topf abwiegen und unter Rühren aufkochen. Sobald es kocht, die eingeweichte Gelatine zugeben und über die gehackten Kuvertüren verteilen. Kurz stehen lassen, dann gut verrühren. Sobald der Guss abgekühlt ist, auf der Schokosahne verteilen und kaltstellen.

Zubereitung des Himbergusses:

Die Himbeeren erwärmen und wenn gewünscht durch ein Sieb passieren, um die Kerne zu entfernen. Den Zucker mit dem Tortenguss mischen und langsam einrühren, dann alles aufkochen. Anschließend abkühlen lassen und auf der weißen Schokosahne verstreichen.

