

Schneewittchenschnitte aus der Vollpension

Zutaten

Mohnboden

7 Eier
230 g Butter, zimmerwarm
230 g Kristallzucker
1 Pkg. Vanillezucker
250 g Mohn, gerieben
100 g Haselnüsse, gerieben
1 Prise Salz
etwas Zitronenabrieb

Creme

500 g Topfen
100 g Staubzucker
Saft einer halben Zitrone
1 Pkg. Vanillezucker
5 Blatt Gelatine
300 g Schlagobers

Himbeerspiegel

500 g Himbeeren, frisch oder TK
30 g Staubzucker
2 Blatt Gelatine

Dauer

45 Minuten Zubereitung
55–60 Minuten Backen
30 Minuten kühlen nach der Creme
Mehrere Stunden kühlen zum Festwerden

Damit der Himbeerspiegel schön glatt und gleichmäßig wird, das Püree vor dem Aufgießen durch ein feines Sieb streichen – so werden die Kerne rausgefiltert und der Spiegel wird samtig glatt.

Zubereitung

- ① Den Backofen auf 150 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
- ② Die Eier trennen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Kristallzuckers zu einem cremigen, glänzenden Schnee schlagen und zur Seite stellen.
- ③ Die zimmerwarme Butter mit dem restlichen Kristallzucker, dem Vanillezucker und dem Zitronenabrieb schaumig rühren. Die Dotter einzeln zugeben und nach jeder Zugabe gut unterrühren, bis die Masse wieder schön cremig ist.
- ④ Die Mohn-Haselnuss-Mischung und eine Prise Salz unter die Buttermasse rühren. Zum Schluss den Eischnee vorsichtig unterheben, damit die Masse schön luftig bleibt.
- ⑤ Die fertige Mohnmasse auf ein Backblech oder in einen Backrahmen geben, gleichmäßig glatt streichen und bei 150 Grad ca. 55–60 Minuten backen. Stäbchenprobe machen. Den Boden anschließend vollständig auskühlen lassen und mit einem sauberen Backrahmen umstellen.
- ⑥ Für die Topfencreme die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Einen kleinen Teil des Schlagobers in einem Topf leicht erwärmen, die ausgepresste Gelatine darin auflösen – aber nicht kochen lassen, sonst verliert die Gelatine ihre Gelierkraft. Den Rest des Schlagobers steif schlagen.
- ⑦ Topfen, Staubzucker, Zitronensaft und Vanillezucker glatt rühren. Zum Angleichen der Temperaturen 2–3 Esslöffel der Topfenmasse in die warme Gelatine einrühren, den Vorgang wiederholen und die Gelatine-Mischung dann zügig unter die restliche Topfenmasse rühren. Das steif geschlagene Schlagobers vorsichtig unterheben.
- ⑧ Die Topfencreme gleichmäßig auf dem ausgekühlten Mohnboden verteilen und glatt streichen. Für ca. 30 Minuten kalt stellen, bis die Creme schön anzieht.
- ⑨ Für den Himbeerspiegel die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Himbeeren mit dem Staubzucker fein pürieren. Einen kleinen Teil des Pürees erwärmen, die ausgepresste Gelatine darin auflösen und mit dem restlichen Himbeerpüree vermischen. Den Fruchtspiegel gleichmäßig über die angezogene Topfencreme gießen und für mehrere Stunden – am besten über Nacht – kalt stellen.
- ⑩ Zum Herauslösen ein Messer in heißes Wasser tauchen und damit den Backrahmen sauber von der Schnitte lösen. So bleibt der Rand schön glatt und die Schnitte schaut beim Anrichten perfekt aus.