03.12.2025 15:49 1/2 Kardinalschnitte

Kardinalschnitte

... eine schöne österreichische Alternative zur klassischen Bisquitrolle.

Sie ist eine Kreation der Wiener Konditorei L. Heiner und wurde anlässlich des Katholikentages 1933 geschaffen um an die Farben des Vatikans (weiß/gelb) und der Kardinalswürde (rot) zu erinnern. Meine Variante geht dank des Moccas etwas in die Richtung eines Tiramisu´s. Das Rote bilde ich mit Johannis-, Erdbeeren als Garnitur ab.

Zutaten:

für das Baiser: -6 St. Eiweis250 gr. Zucker

für den Biskuit: -6 St. Eigelb2 St Eier60 gr. Puderzucker50 gr. Mehl Type 405

1 Prise Salz

für die Creme: 300 ml Sahne
40 ml Mocca kalt
2 Blatt Gelatine oder 2 Tütchen Sahnesteif
2 EL Puderzucker

- für das Backen -1 EL Puderzucker

Zubereitung:

Baiser: Die Zutaten in einer saubere Schüssel geben, ohne Fett Rückstände, und zu einer sehr steifen Masse aufschlagen. (bis Zipfel entstehen)

Diese Masse in ein Dressiersack mit großer Lochtülle füllen und auf ein Backblech mit Papier in 3×3 Streifen mit ca. 2 cm abstand spritzen. s. Bild und antrocknen lassen.

Biskuit Die Eier (Eigelb und Vollei) in einer Schüssel sehr schaumig schlagen und kurz vor dem Ende den Puderzucker zugeben und zu einer sehr cremigen Masse weiter schlagen. Das gesiebte Mehl mit dem Salz unterheben.

Diese Masse nun auch in einen Dressiersack mit einer großen Lochtülle füllen. (Dieses Kann in der gleichen Sack geben werden wie zuvor das Baiser)

Nun die Biskuitmasse jeweils in die 1.und 2.Lücke des Baiser-Stränge spritzen. Sie erhalten nun 5 Stränge mit Teig, dann entsteht ein Abstand und es beginnt wieder von neuem (Baiser, Biskuit, Baiser, Biskuit, Baiser Abstand zum Schneiden) dieses 3 mal wiederhohlen. Also Platten von 3×5 Stränge von Teigen. s. Bild.

Backen: Diesen Teig nun mit 1 El. Puderzucker besieben und bei 160°C Ober-Unterhitze 15 Min. backen.

Last update: 25.03.2022 18:16

Füllung. Die Sahne in einer sauberen Schüssel steif schlagen und die eingeweichte Gelatine (Sahnesteif) mit dem Mocca und dem gesiebtem Puderzucker unter die Sahne heben.

Info:

Historie:

Dessert Essen und Mehr

From:

https://ddws.de/ - d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr

Permanent link:

https://ddws.de/dessert:kardinalschnitte?rev=1616846181

Last update: 25.03.2022 18:16



https://ddws.de/ Printed on 03.12.2025 15:49