

# Erdbeerschnitten mit Zitronensahne

135

**Typ:** Nachspeise

**Quelle:** e&t, 5/86, 142

## Bemerkungen:

**Zutaten:**

Für 10-12 Stücke:  
Biskuit:  
Eier (Gewichtsklasse 2)  
50 g Marzipanrohmasse  
100 g Zucker  
1 Prise Salz  
100 g Mehl

Füllung und Belag:  
750 g Erdbeeren  
350 g rotes Johannisbeergelee  
2 Zitronen mit unbehandelter Schale  
7 Blatt weiße Gelatine  
5 Eigelb (von Eiern Gewichtsklasse 2)  
100 g Puderzucker  
1/2 L Schlagsahne

## Rezept:

1. Für den Biskuit die Eier trennen. Marzipanrohmasse mit 50 g Zucker in einer Schüssel verkneten. 2 El lauwarmes Wasser mit den Quirlen des Handrührers nach und nach unter die Marzipanrohmasse schlagen. Dann nach und nach die Eigelb dazugeben und ca. 6 Minuten schlagen, bis eine dicklich-weiße Creme entsteht. Eiweiß mit dem restlichen Zucker und Salz zu steifem Schnee schlagen. Eischnee auf die Eigelbmasse geben, das Mehl darübersieben. Eischnee und Mehl unterheben, bis eine homogene Masse entstanden ist.

Das Backblech mit Backtrennpapier belegen. Biskuitmasse zu einem Rechteck von 30x40 cm gleichmäßig daraufstreichen. Auf der zweiten Einschubleiste von unten in den vorgeheizten Backofen schieben und bei 225 Grad (Gas 4) 8 Minuten backen. Den Biskuit mit dem Papier vom Blech ziehen und auskühlen lassen. Das Papier abziehen, die Biskuitplatte der Länge nach in drei gleich große Streifen schneiden.

2. Die Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen und halbieren. Einen Biskuitstreifen mit der Hautseite nach oben auf eine längliche Platte legen. 2/3 des Johannisbeergelees daraufstreichen. Die Erdbeeren dicht an dicht darauflegen.

3. Für die Zitronensahne die Zitronen waschen, dünn abreiben und auspressen. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Eigelb mit Puderzucker und 6 El (50 ccm) Zitronensaft in ca. 6 Minuten zu einer dicklich-weißen Creme aufschlagen. Die Zitronenschale dazugeben. Die Schlagsahne steif schlagen. Die tropfnasse Gelatine bei milder Hitze auflösen, mit dem Schneebesens unter die Zitronensahne rühren. Sobald die Creme anfängt zu stocken, die Sahne unter die Creme ziehen. Die Hälfte der Zitronensahne auf den mit Erdbeeren belegten Biskuit streichen. Einen zweiten Teigstreifen darauflegen und leicht andrücken. Die restliche Zitronensahne daraufstreichen. Den dritten Biskuit darauflegen, ebenfalls leicht andrücken. Die Zitronensahne an den Seiten glattstreichen. Die Schnitte für 30 Minuten kalt stellen, damit die Creme fest wird. Die Oberfläche dünn mit Johannisbeergelee bestreichen, die restlichen Erdbeeren darauflegen. Das restliche Johannisbeergelee kurz aufkochen und rühren, bis es kalt, aber noch flüssig ist. Die Erdbeeren damit

bestreichen.

Vorbereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 8 Minuten;

Umluft: 10 Minuten bei 200 Grad *41*