Artikel vom 24.04.2024 · Ausgedruckt am 19.11.2026, 22:26 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/brombeer-schoko-schnitte

Brombeer-Schoko-Schnitte



Foto: Julia Ernsting

Zutaten (für 1 Kastenform):

Teig:

1 Ei,

1 P Vanillezucker,

30 g Zucker,

30 g Mehl.

Brombeercreme:

3 Blatt weiße Gelatine,

450 g frische Brombeeren,

2 EL Zitronensaft,

75 g Gelierzucker (2:1),

300 ml Schlagsahne.

Schokocreme:

140 g Zartbitterkuvertüre,

30 g Butter,

2 Eier,

25 g Zucker.

Außerdem:

neutrales Pflanzenöl für die Form,

50 g frische Brombeeren zum Dekorieren.

Zubereitung:

Die Kastenform auf ein Backpapier setzen und den Boden mit einem Bleistift umranden. Backpapier wenden und auf ein Backblech legen. Ei, Zucker und Vanillezucker weiß cremig rühren. Das Mehl vorsichtig unterheben. Den Teig in einen Spritzbeutel mit Lochtülle füllen. Teig in das markierte Rechteck spritzen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C 8 bis 10 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.

Für die Brombeercreme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Brombeeren verlesen und

450 g davon mit Zitronensaft und Gelierzucker in einem Topf aufkochen. Die Brombeeren fein pürieren und 4 Minuten unter Rühren sprudelnd kochen lassen. 4 EL Püree zum Dekorieren beiseitestellen. Ausgedrückte Gelatine im restlichen heißen Brombeerpüree auflösen und kalt rühren. Sahne steif schlagen und unter das kalte Püree heben. Kastenform mit wenig Öl ausstreichen und mit Klarsichtfolie auslegen. Brombeercreme einfüllen und den abgekühlten Biskuitboden darauflegen. Abgedeckt mindestens 4 Stunden kaltstellen.

Für die Schokocreme Kuvertüre grob hacken und mit Butter über einem Wasserbad schmelzen. Eier trennen und Eigelbe mit dem Schneebesen unter die Kuvertüre rühren. Eiweiße und 1 Prise Salz mit den Quirlen des Handrührgeräts steif schlagen, dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eischnee unter die Schokocreme heben. Creme 10 Minuten kaltstellen, dann in einen Spritzbeutel mit Rosentülle füllen.

Mousse-Schnitte aus der Form auf eine Platte stürzen und die Klarsichtfolie entfernen. Schokocreme mit der schmalen Tüllenspitze nach oben schlangenlinienförmig auf die Mousse-Schnitte spritzen und das ganze nochmal 1 Stunde kaltstellen. Dann die Schnitte mit dem übrigen Püree und den frischen Brombeeren dekorieren.

Julia Ernsting