



Kirsch-Milchschnitte

Zutaten Biskuit:

3 Eier
100g Zucker
100g Mehl
2 TL Backpulver
2 EL Backkakao

Zutaten Füllung:

1 Glas Kirschen
3 Blatt Gelatine
400g Sahne
1 TL Vanillepaste
200g Schmand
200g Mascarpone
2 EL Honig

Zubereitung Boden:

Backofen auf 175°C Umluft (190°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Eier und Zucker ca. 5 Min. cremig aufschlagen. Mehl, Backpulver und Backkakao zu der Eierzucker-masse sieben und gut miteinander verrühren.

Den Biskuit auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (32x39cm) streichen und ca. 10 Min. backen. Den Biskuit nach dem Backen auf ein Rost stürzen und auskühlen lassen.

Zubereitung Füllung:

Gelatine einweichen. Sahne steif schlagen und beiseitestellen. Mascarpone, Schmand, Vanillepaste, Zucker und Honig miteinander verrühren. Gelatine auflösen (aus dem Wasser nehmen und für 10sec in die Mikrowelle stellen, so mache ich es zumindest) und mit 2-3 EL der Creme verrühren um die Temperatur anzugleichen, dann unter den Rest der Creme rühren. Sahne unter die Creme heben.

Fertigstellen der Schnitte:

Biskuit längs halbieren, Backrahmen um den Boden stellen. Hälfte der Creme auf den Biskuit geben und glattstreichen. Kirschen auf der Creme verteilen, jetzt die zweite Hälfte der Creme auf die Kirschen geben und wieder glattstreichen. Die zweite Platte des Biskuits auf die Creme legen und leicht andrücken.

Für mind. 1 ½ Stunden in den Kühlschrankstellen.

Nach der Kühlzeit in 10 gleichgroße Schnitte schneiden. Bei bedarf noch mit Backkakao bestäuben.