

Dobosschnitten

Von Kuchenfee

Zarte Vanilleböden, samtige Schokoladencreme und ein knuspriger Karamell Fächer machen diese Schnitten zu einem wahren Tortentraum.



VORBEREITUNG 15 min	BACKZEIT 8 min	RUHEZEIT n/a	GESAMT 23 min
------------------------	-------------------	-----------------	------------------

10 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BÖDEN

- 6 Eiweiß
- 130 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 150 g Butter
- weich
- 4 Eigelb
- 1 Paket Vanillinzucker
- 100 g Mehl

CREME

- 4 Eigelb
- 20 g Wasser
- 100 g Zucker
- 180 g Butter
- weich
- 70 g Kuvertüre
- Vollmilch

KARAMELL

- 80 g Zucker
- 1 TL Butter

Werkzeuge

- Küchenmaschine
- Waage
- Winkelpalette
- Gummilippe
- RuckZuck Multimesser

Zubereitung

1. BÖDEN

01 Ofen auf 190°C Umluft vorheizen. 2 Bleche mit Backpapier auslegen.

- 02** Eiweiß mit Puderzucker & Salz steif schlagen.
- 03** Butter mit Vanillinzucker aufschlagen, dabei ein Eigelb nach dem anderen einlaufen lassen & rund 5 Minuten aufschlagen.
- 04** Eiweiß in 2-3 Portionen unter die Eigelbmasse heben. Das Mehl darauf sieben und unterheben.
- 05** Die Masse auf die Bleche verteilen, glatt streichen und sofort goldig blond ausbacken.
- 06** Nach dem backen sofort auf Backpapier stürzen, das untere andere entfernen und in 4 gleich große Streifen schneiden. Auskühlen lassen.

2. CREME

- 01** Das Eigelb mit Zucker & Wasser über einem Wasserbad zur Rose abziehen (dh. unter konstantem rühren bei mittlerer Hitze auf ca. 70°C erhitzen).
- 02** Die Masse aufschlagen bis sie wieder auf Raumtemperatur ist und sich das Volumen mindestens verdoppelt hat.
- 03** Kuvertüre schmelzen.
- 04** Weiche Butter in einigen Portionen unter die Schaummasse laufen lassen, dann die Kuvertüre einlaufen lassen. Alles einmal kräftig vermengen.
- 05** Die Creme gleichmäßig auf den Böden verteilen, dabei einen Boden zur Seite legen und reservieren. Ausserdem etwas Creme für die Garnitur über lassen.
- 06** Die Schnitten dünn einstreichen und um Kühlschrank mindestens eine Stunde kühlen.

3. KARAMELL

- 01** Für den Karamell den Zucker vorsichtig lösen dann die Butter einrühren.
- 02** Den heißen Karamell auf den reservierten Streifen geben, verstreichen und noch heiss portionieren. Dieser Schritt dauert weniger als 60 Sekunden da der Karamell beim Erkalten sofort fest wird!
- 03** Die übrige Creme mit einem Spritzbeutel auf die einzelnen Stücke dressieren und mit einem Karamell Deckel ausgarnieren.