

Heidelbeer Eierlikör Schnitten

Für den Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
125 g Weizenmehl 405
½ TL Backpulver

Für den Belag:

300 g Heidelbeeren
500 ml Heidelbeersaft
2 Pä. roter Tortenguss
3 EL Zucker
250 g Mascarpone
1 TL Vanillezucker
400 g Sahne steifgeschlagen (mit 2 Pä. Sahnesteif)
100 g Zucker
100 ml Eierlikör
15 g Sofortgelatine
150 g Butterkekse

Backofen auf 180 °C vorheizen (Heißluft).

Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker sehr schaumig aufschlagen. Das gesiebte Mehl mit Backpulver unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech mit Backrahmen (ca. 30 x 25 cm) geben. Im Backofen 20-25 Minuten backen. Anschließend auskühlen lassen.

Für den Belag das Tortengusspulver mit Zucker und Heidelbeersaft anrühren und kurz aufkochen. Die gewaschenen Heidelbeeren zugeben und verrühren. Etwas abkühlen lassen. Den Biskuit auf eine Kuchenplatte geben und mit einem Backrahmen umstellen.

Die Heidelbeermasse darauf geben und glattstreichen. Im Kühlschrank kurz abkühlen lassen. Mascarpone mit Eierlikör und Zucker, sowie Vanillezucker verrühren. Dabei die Sofortgelatine mit einrühren. Sahne unterheben. Die Creme auf den Heidelbeeren verteilen und glattstreichen. Die Schnitten mit Butterkekse belegen. Im Kühlschrank mindestens 3 Stunden kühlen. Mit Puderzucker übersieben.

Zum Fertigstellen:

Puderzucker

Backtemperatur: 180°C

Backzeit: 20-25 Minuten

