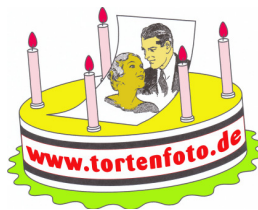


Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Johannisbeerschnitten

Zutaten für Biskuitteig:

3 Eier
5 – 6 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:

7 Blatt weiße Gelatine
500 g Johannisbeerrispen
750 ml Schlagsahne
125 g gesiebter Puderzucker
1 Pck Vanillin-Zucker

Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, sieben, die Hälfte kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest auf dieselbe Weise unterarbeiten.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) streichen und das Backblech in den Backofen schieben und bei 200 – 220 °C im Elektroherd, 180 - 200 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 4 im Gasherd ca. 10 - 15 Minuten backen.

Den Biskuit sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Johannisbeerrispen waschen, entstielen, pürieren und durch ein Sieb streichen.

Sahne mit Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen und steif schlagen. Zwei Drittel der Schlagsahne unter den Johannisbeerbrei heben und die ausgedrückte, aufgelöste Gelatine unterrühren.

Den Biskuit in zwei Hälften schneiden, die eine Hälfte des Gebäcks mit der Johannisbeersahne bestreichen, die andere Hälfte darauf legen und mit der restlichen Sahne gleichmäßig bestreichen. Kurz vor dem Servieren das Tortenfoto oben auf legen und alles präsentieren.