

Schlemmerschnitte

Die Crèmeschnitte ist des Schweizers liebste Patisserie. Im Originalrezept wird für die Füllung eine Backcrème verwendet. Die andere Art Crèmeschnitte mit Mascarponecrème ist schnell und einfach zubereitet und macht allen Schleckmäulern Freude.



Blätterteigböden

1	Blätterteig, ausgewallt (ca. 25x42cm)	Längs halbieren, mit Gabel gut einstechen.
		Backen <ul style="list-style-type: none"> • Mitte • 220 Grad • ca. 8 Min.

Füllung

500 g	Mascarpone, Zimmertemperatur	Gut schaumig rühren. Die Masse muss fest sein.
2	Eier	
1 KL	Vanillezucker	
70 g	Puderrucker	
4 Bl.	Gelatine, in kaltem Wasser eingeweicht	Ausdrücken, im heissen Wasserbad auflösen. 3 Löffel Mascarpone Masse zugeben, mischen. Unter Rühren zur restlichen Masse geben.
evtl. 1 EL	Kirsch	Zugeben, 1 Std. kühl stellen.

Puderruckerglasur

150 g	Puderrucker	Mischen. Konsistenz prüfen (muss den Löffelrücken überziehen).
1-2 EL	Flüssigkeit: Zitronensaft od. Kirsch mit Wasser verdünnt	

Aufbau der Schnitte

Aprikosenmarmelade (oder Gelée)	Nach Belieben auf den Boden geben.
Crèmemasse	Auf den Boden streichen, Deckel darauflegen, sorgfältig andrücken. Crème mit dem Spachtel seitlich schön glatt streichen.
Puderruckerglasur	Darauf geben, gleichmässig verstreichen und mind. 1 Std. kühl stellen.
Evtl. Ränder abschneiden. Schnitten schneiden oder Würfel für kleine Portionen.	
Variante: je nach Jahreszeit und Belieben können auch Beeren in die Masse gegeben werden.	

