PORTIONEN	ZEIT GESAMT	LEVEL
2	90 min	medium

Rezept

KARDINALSCHNITTE

Wer diesen Blog verfolgt weiß, dass ich mich ab und an von Internetrecherche und TV Sendungen inspirieren lasse. So bei dieser österreichischen Süßspeise – der Kardinalschnitte. Beim diesjährigen großen Promibacken war die Kardinalschnitte eine der erforderlichen Technikprüfungen. Sie hat es in sich und ich bin mir sicher, dass man sie viel schöner machen kann, als ich das geschafft habe, aber das tut dem super leckeren Geschmack keinen Abbruch.
Die Kardinalschnitte wurde zum Katholikentag 1933 gereicht und soll die Farben des Vatikans wiederspiegeln. Und dass Österreich Süß- und Mehlspeisen kann, ist nicht erst seit diesem Tag bekannt.
Meist wird die Kardinalschnitte mit einer klassischen Crème Chantilly gefüllt. Diese Crème ist einfach gesagt nichts anderes als aromatisierte Sahne. Beim Promibacken wurde eine Kaffeechantilly zubereitet und auch die habe ich im Rahmen meiner Möglichkeiten mit low carb Zutaten umgewandelt. Bei uns wird es nach dieser Erfahrung sicher häufiger eine Kardinalschnitte geben, sicherlich mit den unterschiedlichst aromatisierten Crèmes, dann wird es auch nicht langweilig.
Ach ja, im Idealfall werden Baiser und Bisquit mit Tüllen unterschiedlicher Durchmesser aufdressiert, dann sieht die Schnitte sicher noch feiner aus. Da allerdings unsere Küche bereits aus allen Nähten platzt, habe ich michfür nur eine Tülle entschieden.
So, und nun viel Spass beim Testen!

ZUTATEN

Für das Baiser:

- 2 Eiweiß (bei mir immer Größe L)
- 80 g pulverisiertes Erythrit
- Prise Salz

Da macht schon die Zubereitung Spass!

Für den Bisquit:

- 2 Eigelb (bei mir immer Größe L)
- 1 ganzes Ei
- 20 g Mandelmehl
- 20 g gemahlene und blanchierte Mandeln
- 35 g pulverisiertes Erythrit
- 5 g Bambusfaser
- 2 g Xanthan
- Flavor Drops Vanille oder echte Vanille

Für die Füllung:

- 200 g Sahne
- 65 g weiße no sugar added Schokolade
- 20 g Erythrit
- 10 g Instantkaffeepulver
- 3 g gemahlene Gelatine (entspricht 1,5 Blatt Gelatine)

Du benötigst auch eine geeignete Marmelade mit dem Geschmack Deiner Wahl. Ich hatte in dieser Version ein Mangogelee verwendet.

SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

SCHRITT 1

Schlage die beiden Eiweiß in einer (am besten gekühlten) glatten Schüssel mit einer Prise Salz steif und gib dann sukzessive unter weiterem Rühren das Erythrit hinzu. Der Eischnee sollte so sein, dass er seine Form beim Aufdressieren hält.

SCHRITT 2

Vermische die trockenen Zutaten für den Bisquit gut untereinander. Schlage dann in einer weiteren Schüssel die Eigelbe schaumig und füge dann unter Rühren die trockenen Zutaten hinzu.

SCHRITT 3

Fülle jetzt den Eischnee in einen Dressiersack und spritze jeweils 3 Stränge mit einer Länge von ca. 15 cm parallel nebeneinander auf eine Backmatte oder Dauerbackfolie auf. Die Stränge sollten einen Abstand von ca. 2 cm von einander haben. Wiederhole das für mind. 4 separate Schnitten und gerne auch noch für eine oder 2 weitere als Ersatz. Den Ersatz benötigst Du ggfs. dann, wenn beim Herunternehmen der fertig gebackenen Schnitten eine zerbricht. Das passiert durchaus bei Baiser und ist auch ein wenig von Deiner Fingerfertigkeit und der Backmatte bzw. Dauerbackfolie abhängig, die Du verwendest.

SCHRITT 4

Fülle jetzt den Bisquitteig in einen Dressiersack und spritze die jeweiligen Lücken zwischen dem Baiser als Strang aus. Es sollten demnach immer 3 x Baiser und 2 x Bisquit zusammen eine Schnitte ausmachen. Du brauchst für 2 fertige Kardinalschnitten 4 dieser Teile, die als Unterteil und Deckel funktionieren.

SCHRITT 5

Heize den Ofen auf 140 Grad Umluft vor und gib die Backmatte auf einem Backgitter nach Erreichen der Temperatur für 5 min in den Ofen. Regele danach die Temperatur für ca. 30 min auf ca. 90-100 Grad Ober-/Unterhitze herunter. Die Schnitten haben dann eine schöne hellbraune Farbe. Nach der eigentlichen Backzeit klemme einen Kochlöffel in die Ofentür und lasse die Schnitten bei ausgestellter Temperatur im Ofen weiter trocknen.

SCHRITT 6

Für die Kaffeecrème setze die Gelatine (nach Angabe auf der Verpackung) zum Quellen an. Währenddessen gib ca. 60 g der Sahne mit allen anderen Zutaten – außer der Gelatine und der Schokolade – in einen Topf und erhitze die Masse unter Rühren bis sie köchelt. Füge dann die gequollene Gelatine hinzu und rühre auch diese ein, bis sie sich vollständig aufgelöst hast.
Nimm' die Kaffeemasse nun vom Herd und übergieße damit die Schokolade in einer Schüssel. Mit einem Schneebesen kannst Du nun die Schokolade unterrühren, bis sie komplett geschmolzen ist. Füge dann noch die restliche Sahne hinzu.

SCHRITT 7

Ich habe die Crème dann kurz aufpüriert und für ca. 30-40 min in den Kühlschrank gestellt. Währenddessen löse die Baiser-Bisquit-Schnitten vorsichtig von der Backmatte, so dass sie komplett auskühlen und weiter verarbeitet werden können.
Streiche 2 der Teile auf der glatten Unterseite mit geeigneter Marmelade ein und lege sie beiseite.

SCHRITT 8

Ist die Kaffeecrème so stabil, dass Du sie aufspritzen kannst, fülle sie in einen Dressiersack und verwende eine sternförmige oder flache Tülle. Nimm einen Teil der Schnitt und lege sie mit der flachen Seite nach unten. Auf die gewölbte Seite spritzt Du nun die Kaffeecrème – entweder in einzelnen Tupfen oder – wie bei mir – als Schlangenlinie von Seite zu Seite auf. Das machst Du bei 2 dieser Schnitten.

SCHRITT 9

Jetzt geht es nur noch um das Schichten der einzelnen Teile. Unten hin kommt das Teil mit der Kaffeechantilly, darauf dann der Deckel mit der Marmeladenseite auf die Kaffeecrème. Leicht andrücken, mit Pudererythrit bestäuben und servieren. Fertig.