# Johannisbeerschnitten

**Kuchen**

## Zutaten (8 Stücke)

» 4 Ei(er)
» 1 Prise Salz
» ca.150g Zucker
» 1 Pk. Vanillinzucker
» 100g Mehl
» 50g Stärke
» 1TL Backpulver
» 4 Blatt Gelatine
» 600g rote Johannisbeeren
» 150g rotes Johannisbeergelee
» 2EL Creme de Cassis
» 200g Schlagsahne
» 250g Mascarpone
» Puderzucker

## Bewertung

**Beschaffung**
guten Supermarkt

**Kosten**
6-10€

**Zubereitungszeit**
91-120min

## Rezept-Foto

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200°C vorheizen. Blech mit Backpapier auslegen. Eier trennen. Eiweiße mit Salz steif schlagen. Eigelbe mit 100g Zucker und Vanillinzucker schaumig rühren. Eischnee darauf häufeln. Mehl mit Speisestärke und Backpulver auf den Eischnee sieben und alles locker mischen. Die Biskuitmasse mit einem Spatel auf das Backblech streichen und im Ofen (obere Schiene, 180°C) 12-14min backen. Die Biskuitplatte auf ein Küchentuch stürzen und abkühlen lassen.

2. Gelatine 10min in kaltem Wasser einweichen. Johannisbeeren waschen, mit Küchenpapier trockentupfen. 8 Rispen zum Garnieren zurückbehalten. Die übrigen Beeren von den Rispen streifen und 2EL Zucker untermischen. Das Gelee mit dem Likör verrühren. Sahne steif schlagen. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf erhitzen, bis sie flüssig ist, 2EL Mascarpone unterrühren und diese Mischung dann unter den übrigen Mascarpone ziehen. Restlichen Zucker und Schlagsahne unterziehen.

3. Die Biskuitplatte quer halbieren. Eine Hälfte mit Gelee bestreichen, Beeren darauf verteilen und Sahnecreme darüber streichen. Den Teigdeckel in 8 gleich große Stücke schneiden und auf die Sahnecreme legen. Den Kuchen 1 Stunde kühl stellen, dann in 8 Schnitten teilen, mit Puderzucker bestäuben, mit Johannisbeerrispen garnieren.

Nährwerte: 470kcal/E7g/F26g/KH53g pro Stück

angelegt am: 02.07.2003 Rezept-Nr: 416

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke