

Zitronen - Kardinalschnitte

Zutaten Eiweißmasse:

7 Eiklar, 240 g Feinkristallzucker, 1 EL Maizena;

Zutaten Biskuitmasse:

2 Eiklar, 80 g Zucker, 9 Dotter, 90 g Mehl, 1 Messersp. Backpulver, 1 EL Öl;

Zutaten Fülle:

250 g Mascarpone, Schale von 1 Zitrone, 50 g Staubzucker, 5 Blätter Gelatine, Saft von ½ Zitrone, 1 ½ Becher Schlagobers; ca. 250 g Himbeeren; Staubzucker zum Bestreuen;

Zubereitung:

Für die Eiweißmasse Eiklar steif schlagen und Zucker nach und nach dazu rühren. Maizena unterheben. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle füllen und 6 Bahnen mit 4 Zwischenräumen der Länge nach auf das Backpapier spritzen. Für das Biskuit Eiklar zu Schnee schlagen und Zucker unterrühren. Dotter, Öl, Mehl und Backpulver versiebt unterheben. Biskuitmasse in den Spritzbeutel füllen und die Zwischenräume der Eiweißmasse auffüllen. Mit Staubzucker bestreuen. Backrohr auf 170°C vorheizen, Blech ins Backrohr geben und auf 150°C zurückschalten. Ca. 40-45 Minuten backen. Immer wieder das Backrohr öffnen und den entstehenden Dampf entweichen lassen. Nach dem Backen gut auskühlen und trocknen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Zitronenschale, Zucker und Obers zusammen aufschlagen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und mit Zitronensaft erwärmen. 2 EL von der Creme mit der Gelatine verrühren und dann wieder zusammenmischen. Die Streifen in zwei Teile teilen, Creme aufstreichen, mit Himbeeren belegen und den zweiten Streifen auflegen. Auf den Seiten glatt streichen. Mindestens eine Stunde in den Kühlschrank. Vor dem Servieren mit Staubzucker bestreuen und evtl. mit Himbeeren und Melisse