Heidelbeer-Schnitte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Rührteig:
80 gButter
60 g Zucker
2 Eier
100 g Mehl
1 TL Backpulver
100 g Heidelbeeren
Füllung:
5 Blatt Gelatine
200 g Frischkäse
50 g Zucker
1 P. Vanillezucker
120 g Heidelbeersaft
1 TL Zitronensaft
300 g Schlagsahne
Tortenguß:
150 g Heidelbeersaft
100 g Wasser
1 P. Tortenguß, hell
20 g Zucker

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Heidelbeeren,Saft abtropfen lassen und auffangen. Butter und Zucker im **Schlagkessel** schaumig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat, dann Eier einzeln unterrühren. Mehl und Backpulver mischen, mit dem **Müllermeister** sieben und unter die aufgeschlagene Masse rühren. 100 g Heidelbeeren mit dem **Softliner** unter den Rührteig heben.

Dauerbackunterlage mit der **Servier-Schnitte (36 cm)** auf den **Thermo-Star** stellen, den Teig einfüllen und mit dem **Softliner** glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 12 Min. backen.
Auskühlen lassen

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Frischkäse mit Zucker, Heidelbeer- und Zitronensaft verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und der Masse angleichen. Sahne steischlagen und unterheben.
Frischkäsemasse auf den Rührteig streichen und 1 Stunde kalt stellen.
Die Schnitte mit Heidelbeeren belegen.
Tortenguß zubereiten und darauf verteilen.