„Eine Idee setzt sich durch"

Queen of Quality VEMMINA®

Ein Name steht für Qualität und Vertrauen

Kardinal – Schnitten

Die Schnitte wird manchmal zu Unrecht als kleinere Schwester der Torte bezeichnet!

Masse l :

3 Eiklar
18O g Zucker
1 Vanillezucker
1 Prise Salz

Masse 2 :

3 Eidotter
2 ganze Eier
55 g Staubzucker
55 g Mehl
abgeriebene Zitronenschale

Masse 3 :

½ L Sahne
3 Eßl. Cappuchinopulver ohne Zucker
1 Vanillezucker
Staubzucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Dauerbackunterlage auf Thermo-Star Vario legen.
Für Masse 1 : Eiklar und Salz steif schlagen, Zucker und Vanillezucker zugeben und zu einem sehr festen Schnee schlagen.

Für Masse 2 : Ganze Eier, Dotter, Staubzucker schaumig rühren, Zitronenschale hineinreiben, Mehl mit dem Müllermeister sieben und unterheben mit dem Softliner.

Eischneemasse in Spritzbeutel Profi 2 mit Lochtülle Nr. 2O einfüllen.
Auf die Dauerbackunterlage 6 Streifen, a 2 cm breit mit jeweils 2 cm Zwischenraum spritzen.
Biskuitmasse ebenfalls in Spritzbeutel Profi 2 mit Lochtülle Nr. 2O einfüllen und in die Zwischenräume einspritzen.
Mit Staubzucker anzuckern!

Im vorgeheizten Backrohr 1O Minuten ca. auf 2OO°C backen!

Auskühlen lassen!

Untere Schichte mit dem Servierhelfer von der Dauerbackunterlage entnehmen, mit der First Lady durchschneiden.

Sahne schlagen, Cappuchino und Vanillezucker löffelweise unterziehen!
Cappuchinosahne auf die untere Schichte streichen, mittels Liftboy.
Zweite Schichte auf die Cappuchinosahne legen, anzuckern und portionieren.

Gutes Gelingen und viel Freude beim Backen wünscht Dir Deine **VEMMINA** - Beraterin

Cornelia Nikolussi
Grenzweg 8
A-6923 Lauterach
Tel. / Fax. : 05574/62533
E – Mail : c.nikolussi@aon.at