Nah&Frisch



Dr. Oetker Professional

Wiesener Erdbeer-Zitronenschnitten

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Dotter mit Aroma und Staubzucker cremig aufschlagen. Eiklar mit Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die Dottermasse rühren. Das Mehl darüber sieben und unterheben. Die Masse gleichmäßig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech (30 x 35 cm) streichen. Das Blech in die Mitte des auf 200°C vorgeheizten Rohres schieben und ca. 12 Min. backen. Das Biskuit sofort auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen. Das Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig abziehen. Das Biskuit der Breite nach halbieren. Eine Hälfte mit einem Backrahmen umstellen. Für die Füllung die Erdbeeren klein schneiden. Mit Wasser, Zucker und Tortengeleepulver nach Anleitung auf den Päckchen zubereiten. Die Hälfte des heißen Fruchtgelees vorsichtig mit einem Löffel auf dem Biskuitboden verteilen. Die zweite Biskuitplatte darauf legen und vorsichtig andrücken. Das restliche Fruchtgelee darauf verteilen und 1 Std. kalt stellen. Für den Belag Zitronensaft mit Aroma und Tortengelee gut verrühren und 15 Min. quellen lassen. Schlagobers mit Staubzucker und Sahnesteif aufschlagen. Etwas davon in einem Spritztütchen zur Seite geben. Die Zitronensaftmischung kurz unter das Schlagobers rühren und unregelmäßig auf die Füllung streichen. Die Erdbeeren blättrig schneiden und zu Blüten zusammensetzen. Einige Tupfen Schlagobers als Blütenstempel in die Mitte spritzen und mit Zitronenmelissenblättern verzieren.

Zutaten

- 4 Eigelb
- 1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- 60 g Staubzucker
- 4 Eiklar
- 120 g glattes Mehl
- Erdbeer-Fruchtfüllung
- 500 g Erdbeeren
- 3/8 l Wasser
- 100 g Zucker
- 2 Pkg. Dr. Oetker Tortengelee rot
- 75 ml Zitronensaft
- 1 Pkg. Dr. Oetker Aroma Finesse Zitronenschale
- 2 Pkg. Dr.Oetker Tortengelee klar
- 250 ml Schlagobers
- 2 EL Staubzucker
- 1 Pkg. Dr. Oetker Sahnesteif
- Zum Verzieren
- einige Erdbeeren
- einige Zitronenmelissenblätter