Nah&Frisch



www.haasbacken.at Professional

Beeren-Gelee-Schnitten

Dessert Süße Gerichte

Zubereitung

Die Eier mit Haas Bourbon Vanillezucker und Kristallzucker drei Minuten schaumig aufschlagen (auf höchster Stufe). Mehl mit Stärkemehl versieben. Mehlmischung, Sicilia Citrakt und Öl locker in den Schaum rühren. In eine rechteckige Tortenform füllen und bei 180 °C 20 Minuten backen. Nach dem Auskühlen aus der Form lösen. Die Form reinigen und den Tortenboden einlegen. Für die Creme ¼ l Milch aufkochen und 3 EL Kristallzucker dazugeben. Haas Puddingpulver Vanille mit restlicher Milch verrühren und in die kochende Milch einrühren. Aufkochen lassen. Mit restlichem Zucker bestreuen, um eine Hautbildung zu vermeiden. Pudding dann auskühlen lassen. Instant Gelatine in den glattgerührten, kalten Pudding rühren. Das geschlagene Obers darunter heben. Die Vanille-Oberscreme auf dem Tortenboden verstreichen und kühl stellen. Die Früchte auf der Creme verteilen und das Tortengelee nach Anleitung zubereiten. Zuerst nur wenig Gelee über die Früchte gießen. Ist dieses erstarrt, das restliche Gelee darübergießen.

Tipp: Tiefgekühlte Früchte werden am besten erst kurz vor Auftragen des Gelees im tiefgekühlten Zustand verwendet.

Zutaten

- 3 EL Mehl
- 2 EL Stärkemehl
- 1 Pkg. Bourbon-Vanillezucker
- 3 Eier
- 7 EL Kristallzucker
- 5 g Haas Sicilia Citrakt
- 3 EL Öl
- 3/8 l Milch
- 1/4 Schlagobers
- 1 Pkg. Puddingpulver Vanille
- 300 g Gemischte Beeren
- 1 Pkg. Instant Gelantine
- 1 Pkg. rotes Tortengelee