



KARDINALSCHNITTE MIT KAFFECREME ODER MARMELADE-SAHNECREME

Für die Schneemasse:

7 Eiweiß
150 g Kristallzucker
Prise Salz
1 TL Essig

Für die Biskuitmasse:

5 Dotter
2 ganze Eier
70 g Kristallzucker
Mark einer Vanilleschote
Schale einer halben Zitrone
80 g Mehl
1 Msp. Backpulver
Staubzucker (zum Bestreuen)

Für die Creme (fruchtige Variante):

400 g Schlagobers
50 g Staubzucker
2 Pkg Sahnesteif
Mark einer Vanilleschote
3 EL Marmelade (Preiselbeere oder Himbeere)

Für die Kaffeecreme:

30 ml heißes Wasser
2 TL Löskaffepulver
1,5 Pkg Instant-Gelatinepulver (z.B von Dr.Oetker, = ca. 30 g)
50 g Staubzucker
400 g Schlagobers
Rumaroma

Was ihr noch braucht:

4 mittelgroße oder 2 sehr große Spritzbeutel
3-4 Lagen Backpapier
Lebensmittelfarbe (Paste)
Staubzucker zum Bestreuen

ZUBEREITUNG:

Für die Schneemasse:

- Das noch kühle Eiweiß mit einer Prise Salz und dem Kristallzucker zu steifem Schnee schlagen.
- Nach etwa 5 min Mixen, 1 TL Essig hinzufügen. Der Schnee sollte steif aber noch cremig sein.
- Den Schnee sofort auf 2 Spritzbeutel aufteilen und diese befüllen. Das Backrohr auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.





KARDINALSCHNITTE MIT KAFFECREME ODER MARMELADE-SAHNECREME

Für die Biskuitmasse:

- Dotter, Eier, Kristallzucker, Vanillemark sowie die Zitronenschale schaumig schlagen.
- Für die Muttertagsvariante, jetzt die Masse nach Wunsch einfärben.
- Danach das Mehl (vermischt mit dem Backpulver) sieben und unterheben. Die Biskuitmasse ebenfalls auf 2 Spritzbeutel aufteilen.
- Ein großes Backblech (30x40 cm) befetten und so mit Backpapier auslegen, dass es nicht nur gut am Boden haftet, sondern auch an den Rändern. Für die Mitte des Backblechs (als Trennwand zwischen den zwei Bahnen einer Kardinalschnitte), faltet ihr ein halbes Blatt Backpapier und legt es in die Mitte des Blechs.
- Die 4 befüllten Spritzbeutel werden nun angeschnitten. Die Öffnung sollte mindestens 2 cm breit sein. Mit der Schneemasse beginnen und auf der einen langen Seite des Backblechs 3 dicke Bahnen ziehen, mit 1-2 cm Abstand zueinander, damit ihr dazwischen den Biskuitteig spritzen könnt. Auf der anderen Hälfte ebenso verfahren. Danach in die Freiräume den Biskuitteig spritzen (das sind pro Seite 3 Eiweiß- und 2 Biskuitbahnen).
- Etwas Staubzucker durch ein Sieb darüberstreuen und alles im Ofen für ca. 30 Minuten backen. Den Ofen auf keinen Fall während der Backzeit öffnen! Nach 30 min die Schnitten aus dem Ofen nehmen und auskühlen lassen. Danach den Mittelstreifen entfernen, in der Mitte das Backpapier aufschneiden und die erste Bahn auf ein sauberes Backpapier stürzen. Die Bahn auf einen Servierteller geben.

Für die fruchtige Creme:

Schlagobers mit dem Vanillemark kurz verrühren und Sahnesteif einrieseln lassen. Mit dem Staubzucker abschmecken. Für die Muttertagsvariante, die Sahne einfärben. 3 EL Marmelade (ohne Kerne) erwärmen, gut verrühren und über der ersten Bahn verstreichen. Schlagoberscreme darauf verteilen. Den zweiten Streifen stürzen, damit die schöne Seite oben ist. Den Streifen vorsichtig auf die Creme setzen. Kardinalschnitte bis zum Servieren kühl stellen.

Für die Kaffecreme:

Das heiße Wasser mit dem Kaffee vermischen. Rumaroma und Staubzucker hinzufügen, umrühren und auskühlen lassen. Die Sahne ca. 5 min schlagen und dann 1,5 Pkg Instantgelatine einrieseln lassen. Die ausgekühlte Kaffeemischung langsam zur Sahne geben und mit einem Schneebesen vorsichtig umrühren. Die Schnitten wie üblich befüllen, allerdings ohne Marmelade auf den ersten Streifen zu streichen.



KARDINAL ŠNITE SA KREMOM OD KAFE ILI SA FILOM OD MARMELADE I ŠLAGA

Za bijelu smjesu:

7 bjelanaca
150 g kristalnog šećera
trunčić soli
1 kaštica sirćeta

Za biskvitnu smjesu:

5 žumanjaka
2 cijela jaja
70 g kristalnog šećera
sjemenke jedne mahune vanilije
naribana korica pola limuna
80 g brašna
na vrh noža praška za pecivo
šećer u prahu za posipanje

Za kremu sa marmeladom:

400 g slatkog vrhnja
50 g šećer u prahu
2 pak kremfixa
sjemenke jedne mahune vanilije
3 kašike marmelade (od brusnice ili maline)

Za kremu od kafe:

30 ml vrele vode
2 kašike Instantkafe
1,5 pak Instant-želatine (nprj. od Dr.Oetker, = ca. 30 g)
50 g šećer u prahu
400 g slatkog vrhnja
rumaroma

Još vam je potrebno:

4 špric kese srednje ili 2 velike veličine
3-4 lista pek papira
Jestive boje (najbolje pasta/gel)
Šećer u prahu za posipanje

PRIPREMA:

Za bijelu smjesu:

- Još hladna bjelanka skupa sa trunčićem soli i šećerom istući u čvrsti snijeg.
 - Nakon 5 min miksiranja dodajte 1 kašticu sirćeta. Snijeg treba biti čvrst ali još i kremast.
1. Snijeg odmah podijelite na 2 špric kese i napunite ih smjesom. Zatim rernu zagrijte na 160°C gornji i donji grijači.





KARDINAL ŠNITE SA KREMOM OD KAFE ILI SA FILOM OD MARMELADE I ŠLAGA

Za žutu biskvitnu smjesu:

- Žumanjke, jaja, šećer, smjemenke mahune vanilije i koricu limuna pjenasto umutiti. Za rozu varijantu za majčin dan, sad možete tijesto ofarbat.
- Zatim ručno i lagano dodajete brašno (pomiješano praškom za pecivo). Ovu smjesu također podijeliti na 2 kese i napuniti ih.
- Pomastite jedan veliki pleh od rerne (30x40 cm) i obložite ga tako pek papirom da se dobro zalijepi za dno i strane pleha. Tačno u sredinu pleha stavite jedan komad savijenog pek papira kao granicu između pruga kardinal šnite.
- Zatim prerežete prvu kesicu sa bijelom smjesom tako da se stvori rupa od najmanje 2 cm debljine. Ovom smjesom pravite 3 pruge na svakoj strani pek papira koji se nalazi u sredini pleha.
- Između pruga ostavite razmak debljine prsta u koji zatim sipate smjesu od biskvita. Kad ste potrošili sve smjese, i napravili dvije velike pruge na svakoj polovini pleha, pospite sve šećerom u prahu i pecite ca. 30 min.
- Za vrijeme pečenja ni slučajno ne otvarajte rernu.
- Kad su šnite gotove, izvadite ih iz rerne i ostavite da se ohlade. Zatim izvadite komad pek papira u sredini i prerežete pek papir po sredini. Zatim uzmete prvu prugu i prebacite je na čist pek papir a zatim je stavite na tanjir za serviranje.

Za kremu sa marmeladom:

Slatko vrhnje sa sjemenkama od mahune vanilije umutiti u šlag. Na polovini vremena dosipati kremfix. Kremu posuti šećerom (da se ne stvore grudvice) i promiješati. Za rozu varijantu, dodati jestivu boju. U jednoj zdjeli zagrijati 3 kašike marmelade i dobro promiješati. Marmelada treba biti bez košpica. Prvu prugu kardinal šnita premažite marmeladom, zatim šlagom i na vrh stavite drugu prugu. Pospite kardinal šnite šećerom u prahu i stavite da se hlade.

Za kremu od kafe:

Pomiješajte vrelu vodu sa instant-kafom. Dodajte rumaromu i šećer u prahu. Ostavite da se dobro ohladi. Slatko vrhnje mutiti jedno 3 min pa dodavati instant-želatinu. Zatim sve umutiti u čvrsti šlag. Hladnu kafu polako dodavati u šlag i lagano promiješati. Pruge filovati kao i kod fila sa marmeladom, ali bez marmelade na dnu.