



## Stachelbeer-Baiser-Schnitten

... schnell gemacht und noch schneller vernascht!



Für die Herstellung von Wiener- oder Biskuitmassen gibt es drei Herstellungstechniken:

- a. Eigelb und Eiweiß werden getrennt aufgeschlagen oder
- b. die Masse wird als Volleimasse während des Aufschlagens auf eine bestimmte Temperatur erhitzt und warm-kalt aufgeschlagen. Durch die Erwärmung während des Aufschlagens bekommt die Masse Stand und behält das Volumen.
- c. Durch die Verwendung von Emulgatoren können alle Zutaten im All-in-Verfahren auf einmal aufgeschlagen werden. Diese Methode ist von allen die einfachste und sicherste; qualitativ aber immer eine Kompromisslösung.

Da wir auf einfache Weise unverfälschte Geschmackserlebnisse produzieren wollen, wenden wir für unsere Stachelbeer-Baiser-Schnitten die erstgenannte zwar etwas aufwändigere, dafür aber fachlich einfachere, Methode an.

Der weitere Vorteil, der mit dieser Rezeptidee beschriebenen Herstellung, ist zudem, dass wir den Boden und das Oberteil dank des teilbaren Profi-Backbleches in einem Arbeitsvorgang und auf einem Backblech backen können.

Da die Bindung der Fruchtfüllung mittels Tortenguss statt Weizenstärke erfolgt, erhält diese eine ganz besondere und edle Konsistenz. Zusammen mit der leicht karamellisierten Baiserdecke, den knusprigen Mandeln, der vollmundigen und vanilligen Sahnefüllung sowie dem saftigen Butter-Biskuitboden entsteht eine Geschmackskomposition der besonderen Art.

Wir wünschen viel Freude und Erfolg beim Ausprobieren sowie eine genussvolle Kaffeetafel.

**Wiener Boden / je 1/2 mit und ohne Baiserdecke (Rezept für 1 Blech 40 x 30 cm)**

Beschreibung	Zutaten	Menge
5 Eier trennen. Die Eiweiße auf 2 gleiche Mengen aufteilen (eine Hälfte für die Wienermasse; eine Hälfte für die Baisermasse). Die Eigelbe mit dem Zucker, Vanillezucker und etwas Salz mittels Rührmaschine gut schaumig aufschlagen.	Eigelb (5 Stück)	85 gr.
	Zucker	100 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.
	Salz (zwei gute Messerspitzen)	1 gr.
Das Eiweiß mit dem Zucker cremig-sahnig aufschlagen. Die gesamte Zuckermenge gleich zu Beginn hinzufügen.	Eiweiß (2,5 Stück)	85 gr.
	Zucker	25 gr.
Etwa 1/3 der Eiweißmenge von Hand mit einem Kochlöffel unter die aufgeschlagenen Eigelbe rühren. Die restliche Eiweißmenge hinzufügen, das mit dem Backpulver vermischte und gesiebte Mehl nach und nach dazugeben und alles zusammen mit einem Kochlöffel zu einer glatten Masse verrühren. Die aufgelöste Butter zum Schluss kurz unterziehen.	Mehl (gesiebt)	130 gr.
	Backpulver (1/2 Päckchen)	9 gr.
	Butter (aufgelöst)	50 gr.
Etwa 1/3 der Zuckermenge sofort zu Beginn zu den Eiweißen hinzufügen. Die restliche Zuckermenge nach und nach hinzufügen und alles zusammen zu einer cremig-sahnigen Baisermasse aufschlagen.	<b>Baisermasse</b>	
	Eiweiß (2,5 Stück)	90 gr.
	Zucker	125 gr.
	Mandeln (zum Aufstreuen)	40 gr.
	<b>Summe</b>	<b>746 gr.</b>

**Backen (im vorgeheizten Backofen)**

Backtemperatur	175 ° C / ohne Umluft
Backzeit	30 Minuten

**Füllung**

Stachelbeer-Füllung (gebunden)	Zutaten	Menge
Die Stachelbeeren gut abtropfen lassen. 300 gr (ml) des aufgefangenen Saftes in einem Topf geben. Das Tortengusspulver kalt mit dem Saft verrühren. Beides unter ständigem Rühren aufkochen. Danach die Früchte kurz unterheben. Vor der weiteren Verarbeitung die Füllung gut durchkühlen lassen.	Stachelbeeren (680 ml / 380 gr. Frucht)	1 Glas
	Saft	300 gr.
	Tortenguss, klar (z.B. Dr. Oetker)	1 Tütchen

Sahne-Füllung	Zutaten	Menge
Mit der Rührmaschine Sahne, Vanillezucker, Sahnesteif und Zucker cremig-sahnig aufschlagen.	Sahne	500 gr.
	Sahnesteif (z.B. Dr. Oetker)	2 Tütchen
	Zucker (2-3 Kaffeelöffel)	15 gr.
	Vanillezucker (1 Päckchen)	6 gr.

**Tip:** Wie Sie vielleicht bereits wissen, muss das Rührwerkzeug zum Aufschlagen von Eiweiß stets absolut fettfrei sein. Wollen wir uns eine mühsame Zwischenreinigung des Rührwerkzeugs also ersparen, schlagen wir als erstes die Baisermasse auf, dann die Eiweiße für den Boden und zum Schluss die Eigelbe.

## Arbeitsanleitung I



Das Profi-Backblech mit Backpapier auslegen. Die Vorstellschiene und den Mittelsteg einsetzen. Die fertige Masse aufteilen: **Die Hälfte, auf der die Baisermasse aufdressiert wird, erhält 160 gr. Masse;** die andere Hälfte den Rest.



Mit einem Cremeschaber oder mit der Winkelpalette die Masse gleichmäßig verteilen und glattstreichen.



Die Baisermasse in den Profi-Spritzbeutel mit 8er Lochtülle einfüllen und gleichmäßige Tupfen aufdressieren. Bitte beachten, dass Sie dabei die richtige Seite erwischen (die Seite mit dem geringeren Massenanteil!). Die gehobelten Mandeln aufstreuen und direkt abbacken.



Direkt nach der Entnahme aus dem Backofen die Ränder auf allen Seiten mit einem scharfen Messer lösen. Vorstellschiene und Mittelsteg können sofort entfernt werden. Boden und Decke auf dem Profi-Backblech belassen und abkühlen lassen.



Boden und Decke vom Profi-Backblech abziehen und mit einer Schere trennen.



Mittels zwei Tortenscheiben Boden und Decke wenden und das Backpapier entfernen.

## Arbeitsanleitung II



Mit dem glatten Bäcker- und Konditor Tortenmesser die Decke in 12 Stücke (2 Streifen á 6 Stücke) vorschneiden (das Messer dabei ohne Bewegung einfach durchdrücken; wie eine Stanze).



Das Profi-Backblech reinigen. Vorstellschiene und Mittelsteg einsetzen. Die eine Hälfte der aufgeschlagenen Sahne mit der Winkelpalette auf dem Boden gleichmäßig verteilen und glattstreichen.



Die gekühlte Stachelbeerfüllung in den Profi-Spritzbeutel (ohne Tülle) einfüllen und gleichmäßige Fruchttupfen (mit leichtem Druck in die Sahne) aufdressieren.



Die restliche Sahne verteilen und mit der Winkelpalette glattstreichen.



Die vorgeschchnittene Baiserdecke mit dem glatten Bäcker- und Konditor Tortenmesser auflegen.



Die Schnitten 2-3 Stunden durchkühlen lassen. Vorstellschiene und Mittelsteg mit einem kleinen Messer lösen und entnehmen. Die Schnitten mit einem scharfen Messer schneiden.