

Johannisbeer-Schnitten mit Blätterteig

Ein cremiges Gebäck mit Käse-Sahne Tortencreme für den Sommer

etwa 8 Stück



etwas Übung erforderlich

● bis 60 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Wasser

Blätterteig:

450 g tiefgekühlter Blätterteig ,
quadratische Platten

Füllung:

1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
500 g rote Johannisbeeren
200 g kalte Schlagsahne
200 g Dickmilch
500 g Speisequark (Magerstufe)

Guss:

etwa 180 g Puderzucker
2 EL schwarzer Johannisbeerlikör
(Cassis) oder Himbeersirup

1 Vorbereiten:

Blätterteig nach Packungsanleitung auftauen lassen. Backofen vorheizen. Backblech mit Wasser besprenkeln.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C

Heißluft etwa 200 °C

2 Blätterteig:

Jede Teigplatte auf leicht bemehlter Arbeitsfläche zu einem Rechteck von 36 x 13 cm ausrollen, anschließend jedes Rechteck in 4 gleich große Stücke (13 x 9 cm) teilen. Die Teilstücke auf das Backblech legen, mehrmals mit einer Gabel einstechen und das Backblech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 7 Minuten

Die Blätterteigplatten vom Backblech lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



- 3 Füllung:**
Johannisbeeren waschen, Beeren - bis auf 8 schöne Rispen zum Garnieren - von den Rispen streifen und mit Vanillin-Zucker mischen. Sahne steif schlagen. Cremepulver in eine Rührschüssel geben, Dickmilch zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Zuerst den Quark, dann die Sahne portionsweise unterheben. Zuletzt Johannisbeeren unterheben.

- 4 Guss:**
Dekorzucker (liegt der Tortencreme bei) mit Puderzucker auf 200 g ergänzen, sieben und mit Cassis oder Himbeersirup zu einem dickflüssigen Guss verrühren. 8 Blätterteigstücke auf eine Tortenplatte legen, die Hälfte der Creme darauf verteilen, mit 8 Blätterteigplatten belegen. Übrige Creme darauf streichen, mit den übrigen Teigplatten bedecken, mit Cassis-Guss bestreichen und mit Johannisbeerrispen garnieren. Johannisbeerschnitten 3 Std. kalt stellen.

- 5** Vor dem Servieren nach Wunsch mit Puderzucker bestreuen.

