

Mascarpone-Schnitten

Blechkuchen mit einer tollen Creme und eine Note von Amaretto zum Kaffee oder Tee.

etwa 20 Stück



gelingt leicht



bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech (40 x 30 cm):

Backpapier
Fett

Biskuitteig:

80 g Butter
5 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
240 g Weizenmehl
3 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin

Zum Tränken:

10 EL Amaretto (Mandellikör)

Mascarpone-Creme:

500 g kalte Schlagsahne
2 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
500 g Mascarpone
150 g Dr. Oetker Crème fraîche
Classic
60 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Zitronenschale
1 EL Zitronensaft
6 EL Amaretto (Mandellikör)

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Kakao

1 Vorbereiten:

Backblech fetten und mit Backpapier belegen, dabei das Papier an der offenen Seite des Blechs zu einer Randfalte knicken. Butter zerlassen und abkühlen lassen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Biskuitteig zubereiten:

Eier in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe 1 Min. schaumig schlagen. Mit Vanillin-Zucker gemischten Zucker unter Rühren in 1 Min. einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Butter kurz unterrühren. Teig auf dem Blech glatt streichen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 20 Min.

Biskuitplatte vorsichtig lösen, auf Backpapier stürzen und mit dem Papier erkalten lassen.



3 Tränken:

Mitgebackenes Backpapier abziehen und Biskuitplatte teilen, so dass 2 Rechtecke von 20 x 30 cm Größe entstehen. Einen Boden auf eine Platte legen und mit **5 EL** Amaretto tränken.

4 Mascarpone-Creme zubereiten:

Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone, Crème fraîche, Zucker, Vanillin-Zucker, Finesse, Zitronensaft und Amaretto in einer Rührschüssel verrühren. Sahne unterheben. Die Hälfte der Creme auf dem Boden verstreichen. Zweiten Boden auflegen, mit übrigem Likör tränken und die restliche Creme darauf verstreichen. Mit einem Esslöffel kleine Vertiefungen eindrücken und die Mascarpone-Schnitten mind. 1 Std. kalt stellen.

5 Bestreuen:

Vor dem Servieren Mascarpone-Schnitten dick mit Kakao bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Servieren Sie frisch gebrühten Espresso zu den Mascarpone-Schnitten.

