



Ribiselschnitte

Rezept von den Konditorinnen aus der Kurkonditorei

Biskuitfleck

- **6 St. Eigelb**
- **20 g Zucker**
- **40 g Vanillezucker**
- **6 St. Eiweiß**
- **160 g Zucker**
- **160 g Mehl**

Eigelb, Zucker und Vanillezucker schaumig schlagen.

Eiweiß und Zucker zu Schnee schlagen. Die Hälfte des Eischnees zur Eigelbmasse zugeben und zusammen mit der Hälfte vom Mehl vorsichtig unterheben; den Vorgang wiederholen.

Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech aufstreichen und bei 200 °C ca. 12–14 min backen.

Vanillepudding

- **250 g Milch**
- **25 g Zucker**
- **50 g Milch**
- **25 g Vanillepuddingpulver**

Milch und Zucker erhitzen. 50 g Milch und Vanillepuddingpulver glattrühren und in die kochende Milch einrühren. Auf mittlerer Hitze unter ständigem Rühren ca. 2 min. kochen lassen.

In eine hitzebeständige Schüssel umfüllen und mit Frischhaltefolie abdecken (wichtig: die Folie direkt auf den Pudding, sonst bilden sich eine Haut und Klümpchen in der Creme).

Gut durchkühlen lassen (evtl. schon am Vortag zubereiten).

Vanillecreme

- **300 g Vanillepudding**
- **3 Blätter Gelatine**
- **200 g Schlagobers**

Gelatine in eiskaltem Wasser nach und nach einweichen.

Schlagobers aufschlagen und den abgekühlten Pudding glattrühren.

Gelatine auflösen und zum Pudding dazugeben, das Schlagobers vorsichtig unterheben. Biskuitfleck halbieren. Die Hälfte der Vanillecreme daraufstreichen, mit dem zweiten Biskuitfleck abdecken, mit der restlichen Vanillecreme abschließen.

Mind. 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen lassen.

**TÄGLICH
GEÖFFNET**

+43 3476 3560-5531
Alfred-Merlini-Allee
8490 Bad Radkersburg
torte@kurkonditorei.at
www.kurkonditorei.at



Ribiselschnitte

Rezept von den Konditorinnen aus der Kurkonditorei

Baiser

- **200 g pasteurisiertes Eiweiß**
- **200 g Zucker**
- **15 g Zitronensaft**
- **250 g Zucker**
Wasser
- **200 g frische rote Ribisel**

Ribisel vom Stängel abrebeln und auf der Vanillecreme verteilen.
Eiweiß, Zucker und Zitronensaft aufschlagen.

Zucker und Wasser zum Kettenflug kochen (117 °C) und stricknadeldünn in die Eiweißmasse einrühren (Maschine auf mittlerer Stufe eingeschaltet).
Einen Dressiersack mit einer 18-mm-Lochtülle vorbereiten und die Baisermasse einfüllen.

Kreisförmig auf die Ribiseln dressieren – zuerst eine Seite, dann die andere, und dann den Rest von links nach rechts dressieren.

Mit dem Heißluftföhn oder Bunsenbrenner abflämmen, mit Puderzucker bestreuen und servieren.



Gutes
Gelingen!

TÄGLICH
GEÖFFNET

+43 3476 3560-5531
Alfred-Merlini-Allee
8490 Bad Radkersburg
torte@kurkonditorei.at
www.kurkonditorei.at