



KINDER PARADISO – NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Locker, leichter, zitroniger Teig mit süßer Mascarpone-Creme und Schneezucker.



Zubereitungszeit
20 Minuten



Back-/Kochzeit
7 Minuten



Kühlzeit
50 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 12

OFEN VORHEIZEN

Heize den Ofen auf 190 °C O/U vor und bereite einen Backrahmen vor.

ZUBEREITUNG TEIG

Rühre die Eier, den Zucker, das Vanilleextrakt und das Salz in 2-3 Min. zu einer cremigen Masse. Rühre den Zitronenschalenabrieb und das Wasser bei niedriger Stufe kurz ein. Mische das Mehl, die Stärke und das Backpulver und siebe es hinein. Hebe die Mischung gemeinsam mit der zerlassenen Butter kurz unter. Fülle den Teig in den Backrahmen füllen und backe ihn im Ofen für ca. 7-9 Min. Lasse den Teig danach komplett abkühlen.

ZUBEREITUNG CREME

Verrühre für die Creme kurz die Mascarpone mit dem Puderzucker und dem San Apart. Füge die Sahne hinzu und schlage alles gemeinsam steif.

FERTIGSTELLEN

Halbiere den Teig. Streiche die Creme auf die eine Teighälfte und verteile sie gut. Die Oberfläche sollte glatt sein. Setze die zweite Teighälfte darauf und kühle die Schnitte für mindestens 30 Min.

Schneide den Teig anschließend in 10 x 5 cm große Rechtecke. Bestäube sie großzügig mit süßem Schnee und serviere sie.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

TEIG:

- 2 Eier
- 100 g Zucker
- ½ TL Vanilleextrakt
- 1 Pr. Salz
- 50 g Mineralwasser
- 50 g Mehl
- 40 g Speisestärke
- 1 TL Backpulver
- 1 Zitrone (Abrieb)
- 40 g Butter (flüssig)

CREME:

- 250 g Mascarpone
- 60 g Puderzucker
- 2 TL San-apart
- 100 g Sahne

DEKO:

- süßer Schnee