

RED VELVET SCHICHTDESSERT / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #67



Passend zu der amerikanischen Woche bei Lidl habe ich dieses hübsche Glasdessert zubereitet. Red Velvet Kuchen, eine Vanillecreme und frische Heidelbeeren passen farblich perfekt dazu und sehen im Glas geschichtet einfach wunderschön aus und schmecken noch richtig lecker. Ihr könnt das Dessert selbstverständlich auch zu jedem anderen Anlass servieren oder nach Belieben in einer großen Auflaufform dekorieren, so passt es auf jedes Buffet.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
8 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Stück: 6

VORBEREITUNG

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und setze einen Backrahmen möglichst groß eingestellt auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

BISKUIT

Schlage die Eier mit dem Zucker, Salz und Vanilleextrakt in 10 Minuten weiß cremig. Füge den Essig und die rote Lebensmittelfarbe hinzu. Siebe das Mehl mit dem Kakao dazu und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn mit einer Palette glatt.



Durch das lange Rühren der Eiermasse wird ausreichend Luft und Volumen eingeschlagen. Falls du nicht so lange rühren kannst, kannst du mein Backmehl verwenden. Dort ist bereits Backpulver enthalten und die Rührzeit verkürzt sich auf etwa 3 Minuten. Alternativ kannst du auch 0,5 TL Backpulver auf 100 g Mehl dazugeben.

BISKUIT:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 1 Pr. Salz
- 1 TL Vanilleextrakt
- 1 EL Essig
- 2 g rote Lebensmittelfarbpasten
- 100 g Mehl
- 10 g Kakao

VANILLECREME:

- 250 g Frischkäse
- 250 g Quark
- 80 g Puderzucker
- 1 TL Vanilleextrakt
- 200 g Sahne
- 7 TL San-apart

FÜLLUNG:

- 300 g Heidelbeeren
- 50 g weiße Schokolade

BISKUIT BACKEN

Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab und lasse den Biskuit abgedeckt abkühlen.

VANILLECREME

Verrühre den Frischkäse mit dem Quark, Puderzucker und Vanilleextrakt cremig, füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

DESSERT SCHICHTEN

Stich mit einem Glas Kreise aus dem Biskuit aus, achte darauf, dass die Größe der Teig-Kreise gut in deine Gläser passt. Lege jeweils einen Kreis in die Gläser. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel



RED VELVET SCHICHTDESSERT / BACKEN MIT SALLY UND LIDL #67

und spritze etwas Creme auf die Teig-Kreise. Dekoriere die Creme mit Blaubeeren und lege einen weiteren Teig-Kreis darauf. Spritze die übrige Creme darauf und dekoriere die Desserts mit den restlichen Heidelbeeren und rasple weiße Schokolade darüber. Stelle die Desserts bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!