Cremeschnitten nach Illy

Kategorien: Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Pralinen, Single
Land / Stil: k.A. / k.A.
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

3 Rollen Blätterteig
1 Liter QimiQ (mit Vanillegeschmack)
1 Packung Vanillepudding
¼ l und 1/8 l Milch
6 EL Zucker
3 Packungen Vanillezucker
4 Packungen Sahnesteif
rote Marmelade (Ribisel)

GLASUR:
200 g Staubzucker (gesiebt)
Saft von ½ Zitrone
1 EL Wasser

Zubereitung

Blätterteig einzeln auf das Blech rollen mit einer Gabel mehrmals einstechen.
Im Rohr bei 200 °C Ober- und Unterhitze goldgelb backen (ca. 10 Minuten).

1/8 l Milch mit Puddingpulver verrühren.
¼ l Milch aufkochen und die Puddingmasse einrühren.
Auskühlen lassen, mehrmals umrühren, damit der Pudding nicht klumpt.
QimiQ stark aufschlagen, Zucker, Vanillezucker, Sahnesteif und kalten Pudding einrühren (nicht mehr schlagen).

Staubzucker mit heißem Wasser und Zitronensaft gut vermengen und so lange rühren, bis eine Glasur entsteht.

Abwechselnd Blätterteig und Creme auflegen. Die letzte Schicht sollte Blätterteig sein, auf die dünn warme Marmelade auftragen wird.
Abschließend die Glasur auftragen, 2 bis 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen (oder kurz in den Tiefkühler stellen).