Cremeschnitten nach Rolloma

Kategorien: Backen, Blechkuchen, Buffets, Desserts, Modekuchen, Pralinen, Single
Land / Stil: Österreich / Klassiker
Bewertung: (noch nicht bewertet)



Zutaten

2 Rollen fertigen Blätterteig
100 g Rama
300 g Zucker
2 Dotter
4 Eiklar
2 Packungen Vanillepudding
1 Packung Vanillezucker
1/2 L Milch
5 Blatt Gelatine
Staubzucker und
Zitronensaft für die Glasur

Zubereitung

Zuerst mach den Bätterteig.
Den fertig gekauften Blätterteig leg auf ein Backblech aus und stich ihn oft mit einer Gabel ein.
Ins vorgeheizte Backrohr (Heißluft: 220°) schieben und etwa 15 Minten backen.
Rausnehmen und auskühlen lassen.
Dann die Rama kurz in die Mikrowelle schmeißen und weich werden lassen.
Vanillepudding herstellen. Dazu kann man gleich den Zucker und die Butter reingeben.
Pudding UNBEDINGT auskühlen lassen!!!
Danach die Dotter rein, (Achtung! NICHT früher, sonst hast eine Eierspeis!!) und die aufgelöste Gelatine, zum Schluß den Schnee einmengen.
Auf den fertigen Blätterteig streichen.
Schließ ab mit einem "Teigdeckel" und stelle aus Staubzucker und Zitronensaft eine Zuckerglasur her, die Du dann auf die Cremeschnitte streichst.
Am besten über Nacht kalt stellen, dann wird sie schön weich!