

Milchschnitte Deluxe

1. Zuerst werden die Eier und das Eigelb in einer Schüssel mehrere Minuten lang schaumig geschlagen, das Volumen sollte sich verdreifachen. Den Backofen schon mal auf 180 Grad Umluft vorheizen.
2. Zucker und Vanillezucker werden gemischt und anschließend in die Eiermasse eingerührt. Alles solange weiterrühren, bis sich der Zucker komplett gelöst hat.
3. Jetzt werden das Kakaopulver, das Weizenmehl und das Backpulver vermengt und in die Eiermasse gesiebt, danach wird alles untergehoben und auf ein gut gefettetes Backblech gegeben. 12 - 15 Minuten backen.
4. Nach dem Backen, wird der noch heiße Biskuitboden vom Blech geholt. Dazu Backpapier auf den noch heißen Boden legen und ein zweites Backblech oder die Fettpfanne darauf legen. Danach werden die Bleche gedreht, so dass das heiße Blech oben liegt. Das obere Blech abnehmen und den Teig auskühlen lassen.
5. In der Zwischenzeit wird die Sahne mit dem Sirup vermengt und nach und nach die Sofortgelatine eingerührt, so dass sich alles optimal vermischt. Die Sahne wird dann steif geschlagen.
6. Von dem Biskuitboden werden die trockenen Ränder abgeschnitten und er wird danach in der Mitte geteilt. Ca. 90% der steif geschlagenen Sirupsahne wird auf einem Boden verteilt und anschließend mit dem zweiten Bodenstück zugedeckt, mit den restlichen 10% Sahne werden evtl. Lücken am Rand aufgefüllt.
7. Die Milchschnitte wird dann für mindestens 3 Stunden kalt gestellt und anschließend in beliebige Formen geschnitten.

Tipp: Wie oben schon bei den Zutaten beschrieben, den Kokossirup aus dem Video einfach mal durch andere Aromen ersetzen. Bitte verwendet nach Möglichkeit Barsirup, also Sirup welchen man zum Cocktailmixen nimmt, da diese eine höhere Konzentration an Aromen haben.

| | |
|---------------------------|----------------|
| Arbeitszeit | ca. 30 Minuten |
| Koch-/Backzeit | ca. 15 Minuten |
| Gesamtzeit | ca. 45 Minuten |
| Schwierigkeitsgrad | normal |



Zutaten für 2 Portionen:

| | |
|--------------|--|
| 5 | Ei(er) |
| 1 | Eigelb, das Eiklar anderweitig verwenden |
| 70 g | Zucker |
| 10 g | Vanillezucker, selbstgemacht, ersatzweise 8 g Vanillinzucker |
| 90 g | Weizenmehl, Type 405 |
| ¾ TL | Backpulver |
| 25 g | Kakaopulver, stark entölt |
| 250 g | Sahne |
| 40 ml | Kokossirup (Barsirup), aber z.B. Karamell- oder Haselnusssirup oder Grenadine und viele mehr gehen auch |
| 3 TL | Gelatinefix |