

Krèmes - Crèmeschnitten

Blätterteig für 2 Blech voll auf Backpapier auslegen, mehrfach einstechen, bei 180°C (Ober-/Unterhitze) im vorgeheizten Backofen etwa 20 Minuten goldbraun backen. Auskühlen lassen. Eine Teigplatte in 20 rechteckige Stücke schneiden, eine Platte am Stück lassen.

Für die Crème 1 l Milch erwärmen. 3 Packungen Vanille-Puddingpulver, 125 g Zucker, 10 g Sofortgelatine zufügen, gut umrühren, dann köcheln lassen. Weiterhin umrühren, damit nichts anbrennt.

12 Eiweiße steif schlagen, 125 g Zucker einrieseln lassen. Heiße Crémemasse löffelweise unterheben.

Nun schichten (in einem eckigen Tortenrahmen oder auch in einem hohen Backofenblech): Ausgekühlte Teigplatte mit lauwarmer Crémemasse bestreichen, dann mit Teigstücken der geschnittenen Platte bedecken. Etwa vier Stunden kühl stellen. Mit Puderzucker bestreuen.

Jó étvágyat!