



EVO Crème-Schnitte

Das Dessert.

Zutaten:

- 1 Beutel Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver
- 3 dl Milch
- 2,5 dl Rahm
- 300 g Blätterteig (zum selber auswallen)
- 200 g Puderzucker
- 1 EL Wasser
- 1 EL Kirsch oder Zitronensaft

Zubereitung:

1. Evo-Charlotte-Russe-Crèmepulver mit der kalten Milch anrühren und 15 Minuten stehen lassen.
2. Den Blätterteig auswallen und auf ein kalt abgespültes Blech legen.
3. Den Teig der Länge nach in drei gleich grosse Teile schneiden.
4. Mit einer Gabel sehr dicht einstechen und etwa eine Stunde stehen lassen.
5. In der Zwischenzeit die Crème unter ständigem Umrühren kurz aufkochen und kalt stellen.
6. Die Teigstreifen 12–18 Minuten bei 220°C backen und auskühlen lassen.
7. Puderzucker, Wasser und Kirsch oder Zitronensaft zu einer dickflüssigen Glasur rühren.
8. Den schönsten Teigstreifen sofort nach dem Backen mit dieser Glasur bestreichen.
9. Rahm steif schlagen (ohne Zucker).
10. Den Rahm sorgfältig unter die kalte, jedoch noch flüssige Crème ziehen, bis alles gut gemischt ist.
11. Den ersten Teigstreifen mit der Crème dick bestreichen. Den zweiten Streifen darauf legen und ebenfalls dick mit Crème bestreichen. Die glasierte Platte zuletzt oben auf die Crème-Schnitte setzen.
12. Die Crème-Schnitte vor dem Servieren nochmals kühl stellen.

Tipp:

- Die Crème-Schnitte kann auch mit der Vanille-Crème fest gefüllt werden.