

Ribisel-Mascarpone-Schnitte

www.fitdurchsleben.com

Zutaten für 5-8 Personen:

- 1 ST Zitrone, Bio

- 5 ST Eidotter
- 60 g Staubzucker
- Mark einer Vanilleschote

- 5 ST Eiweiß
- Salz
- 70 g Kristallzucker

- 150 g Mehl, glatt

- Creme:
- 70 ml Wasser
- 70 g Kristallzucker
- 40 ml Cointreau

- 500 g Mascarpone
- 100 g Staubzucker

- 350 ml Rahm (Obers, Sahne)

- 500 g Ribisel, rot
- ca.10 g Minzeblätter

Vorbereitung:

Zitrone heiß waschen, trocknen, Schale fein abreiben und abgedeckt beiseite stellen. Den Saft auspressen. Ribisel waschen und Stängel entfernen, Minzeblätter waschen und trocknen.

Herstellung:

1. Eidotter mit Staubzucker, Hälfte des Zitronenabriebes und Vanillemark schaumig rühren und unter die Eiweißmasse rühren.
2. Mehl gesiebt unter die Eimasse vorsichtig heben.
3. Backrohr auf 170 °C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen, die Biskuitmasse gleichmäßig darauf verteilen und ca. 10 Minuten backen, dann aus dem Rohr nehmen.
4. Auf ein Kuchengitter stürzen, das Backpapier abziehen und den Biskuit abkühlen lassen.
5. Währenddessen Wasser mit Kristallzucker in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, vom Herd ziehen, abkühlen lassen und den Cointreau zufügen.
6. Biskuit in eine passende Auflaufform legen (eventuell den Boden teilen und in zwei Formen geben), dabei nach Belieben zurechtschneiden und mit dem Cointreau-Gemisch beträufeln.



Ribisel-Mascarpone-Schnitte

www.fitdurchsleben.com

7. Für die Creme die Mascarpone mit Staubzucker und 1 EL Zitronensaft verrühren, Rahm aufschlagen und unter die Mascarponemasse heben.
8. Die Creme gleichmäßig auf dem Biskuitboden verteilen. Ribisel auf der Creme verteilen. Mit Frischhaltefolie bedeckt bis zum Servieren kalt stellen.
9. Vor dem Servieren mit frisch gehackten Minzeblättern und restlichen Zitronenabrieb affinieren.

