Lambadaschnitten



Zutaten

Zutaten für ein hohes Backblech :

Teig:

- 6 Eigelb
- 3 Esslöffel warmes Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 6 Eiweiß
- 150 g Mehl
- 75 g Speisestärke
- 3 Teelöffel Backpulver

Belag:

- 2 Päckchen Vanillepuddingpulver
- 1 l Orangensaft
- 50 g Zucker
- 500 ml Sahne
- 2 Päckchen Sahnesteif
- 50 g Puderzucker

Außerdem:

- 150 ml Orangensaft zum Tränken
- Raspelschokolade

Zubereitung

1. Das Eigelb mit dem Handrührgerät verrühren und mit warmen Wasser schaumig schlagen. Etwa zwei Drittel der Zuckermenge und den Vanillinzucker dazugeben und alles so lange schlagen, bis die Masse hell-cremig ist.

2. Nun das Eiweiß sehr steif schlagen, dabei das letzte Drittel der Zuckermenge einrieseln lassen. Den steifen Eischnee auf die Eigelbmasse geben.

3. Mehl, Speisestärke und Backpulver gut mischen und darüber sieben. Alles vorsichtig mit dem Löffel unterziehen.

4. Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech streichen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C etwa 15 Minuten backen.

5. Den Biskuit sofort mit 150 ml Orangensaft tränken und erkalten lassen. Für die Puddingfüllung Zucker und Orangensaft (nicht mit der Milch) nach Packungsvorschrift zubereiten.

6. Den Boden in ein hohes Backblech legen und den noch warmen Orangenpudding darauf streichen. Alles gut durchkühlen lassen.

7. Sahne mit Sahnesteif und gesiebten Puderzucker steif schlagen und auf die Orangenfüllung streichen. Mit Raspelschokolade verzieren und in gleich große Rechtecke schneiden.