

LAMBADASCHNITTEN

Rezept von www.daskochbuch.eu



Zutaten:

Biskuitboden:

- 200 g Mehl
- 250 g Zucker
- 6 Eier
- 2 Verschlusskappen Bacardi
- Wasser
- 1 P. Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- geriebene Zitronenschale

Orangenpudding:

- 2 P. Vanillepudding
- 1 l Orangensaft
- 5 EL Zucker

Sahneschicht:

- 600 ml Schlagsahne / Schlagobers
- 2 P. Sahnesteif
- 2 EL Zucker

- 40 Biskotten / Löffelbiskuits
- 1/4 l Orangensaft
- etwas Bacardi
- 100 g dunkle Schokolade

Zubereitung:

Ofen auf 180° vorheizen.

Biskuitboden:

Eier trennen. Eiweiß mit halben Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Eigelb mit dem restlichen Zucker ca. 6-8 Minuten schaumig schlagen (die Farbe soll sich von Eigelb zu fast weiß ändern). 2 Verschlusskappen Bacardi (oder anderen weißen Rum) in einen Messbecher gießen, mit Wasser auf 1/8 l auffüllen und zum geschlagenen Eigelb geben, mit Vanillezucker, Zitronenschale und Mehl gut vermischen. Geschlagenes Eiweiß löffelweise vorsichtig unterheben. Den Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech gießen und glattstreichen. Im Ofen ca. 15-18 Minuten backen, danach abkühlen lassen.

Für den Orangenpudding aus den 2 Packungen Vanillepudding einen Pudding nach Packungsanleitung zubereiten, dabei die auf der Packung vorgegebene Milch durch jeweils 1/2l Orangensaft ersetzen. Pudding abkühlen lassen, zwischendurch immer wieder durchrühren. Den erkalteten Orangenpudding auf den Biskuitboden geben und glattstreichen. Schlagsahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen und auf dem Orangenpudding gleichmäßig verteilen.

1/4 l Orangensaft mit etwas Bacardi vermischen. Biskotten kurz in diese Mischung eintauchen und nebeneinander auf die Sahneschicht legen. Schokolade im Wasserbad schmelzen, in ein Stanitzel füllen und die Biskotten damit verzieren.

Tipp: Ein Stanitzel kann man leicht aus etwas Backpapier selbst herstellen. Ein Rechteck von ca. 30 x 20cm ausschneiden und tütenförmig einrollen, die Spitze ist jetzt noch geschlossen. Schokolade einfüllen, eine sehr kleine Spitze am unteren Ende des Stanitzels abschneiden. Damit lassen sich feine Linien mit Schokolade dressieren.