

Likörschnitte

Cremige Schnitte mit Schwips, für Likörliebhaber perfekt.

Man kann dafür jeden Cremelikör verwenden, hier wurde Eierlikör verwendet.

Wissenswertes

Gebacken in einem rechteckigen Kuchenblech 36 x 24 cm wird sie -fertig mit Likörspiegel- 7 cm hoch.

6 x 8 cm groß geschnitten erhält man 18 Stück.

Das brauchst du

Masse

4 Eier

150 g Feinkristallzucker

100 ml Wasser

100 ml neutrales Öl

200 g glattes Mehl

5g Backpulver

1 Paket Biskotten (Löffelbiskuits)

oder Tiramisu Biskotten

Creme

750 g Mascarpone

120 g Staubzucker

250 ml Eierlikör

8 Blatt Gelatine

500 ml Schlagobers

Tunke

50 ml Rum

50 ml Milch

Likörspiegel

300 ml Eierlikör

3 Blatt Gelatine

So wird's gemacht

Masse

Eier mit Zucker 10 Minuten schaumig rühren, Wasser und Öl einlaufen lassen, Mehl versiebt mit Backpulver löffelweise zügig unterrühren.

--

In ein befettetes und bemehltes Kuchenblech füllen und glatt streichen. Bei 180 Grad Ober- und Unterhitze etwa 25 Minuten backen und anschließend in der Form auskühlen lassen.

Creme

750 g Mascarpone mit 120 g Staubzucker vermischen. 250 ml Eierlikör leicht erwärmen. 8 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Likör auflösen. Mit der Mascarpone glatt verrühren. 500 ml steif geschlagenes Obers unterheben. Ein Drittel der Creme auf dem Kuchenboden verstreichen. Rum und Milch mischen. Biskotten der Reihe nach kurz darin tunken und auf die Creme schichten, mit einem Drittel der Creme bedecken, noch einmal Biskotten und Creme darauf. Wenn man die dickeren Tiramisu Biskotten

verwendet, dann nur eine Schicht Biskotten nehmen. Einige Stunden im Kühlschrank rasten lassen.

--

Likörspiegel

300 ml Eierlikör leicht erwärmen. 3 Blatt Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Eierlikör auflösen. Auf die Schnitte leeren und über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Am nächsten Tag aus der Form lösen und beliebig dekorieren.