

Baumkuchen mit Kiwi

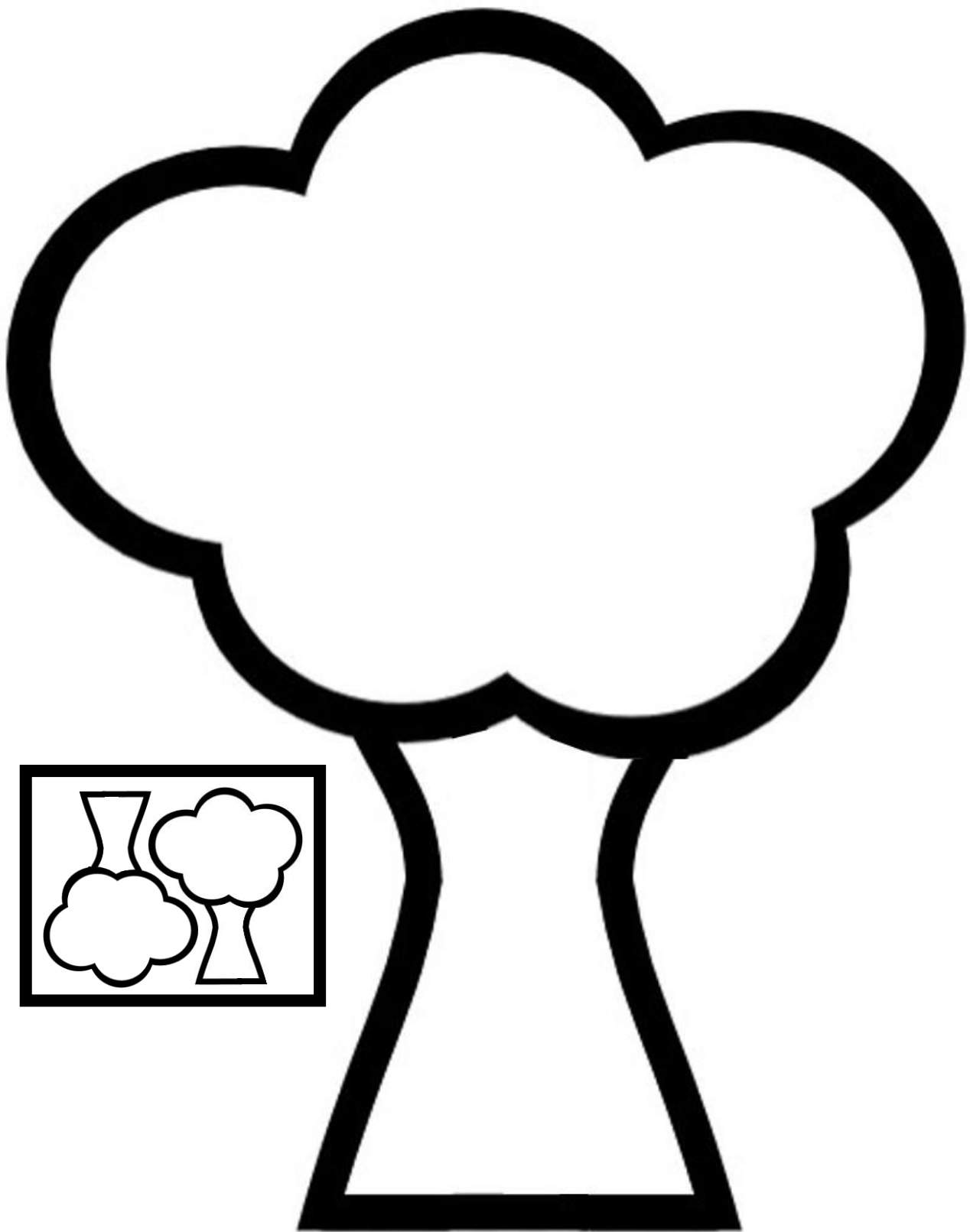
Zutaten:

75 g Speisestärke
6 kleine Eier
125 g Mehl
200 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Kiwi
300 g Sahne
250 g Himbeeren
1 Prise Salz
10 g Fertiggelatine / Sofortgelatine
Braune Kuvertüre



Zubereitung:

- Die Eier trennen.
- Das Eiweiß steif schlagen.
- Dabei die Prise Salz und 75 g Zucker einrieseln lassen.
- Restzucker, Vanillezucker und Eigelb mit 2 EL Wasser schaumig rühren.
- Mehl und Speisestärke vermischen.
- Mischung unter die Eiercreme rühren.
- Eischnee gleichmäßig unterheben.
- Ein Backblech mit Backpapier auslegen.
- Teig einfüllen und glatt streichen.
- Bei 180° C etwa 30 Minuten backen.
- Boden etwas abkühlen lassen.
- Das Backpapier entfernen.
- Mit einer Papierschablone vorsichtig zwei identische Bäume aus dem Biskuitboden schneiden.
- Die Himbeeren fein pürieren.
- Sahne mit Gelatinepulver steif schlagen.
- Himbeerpüree unter die Sahne heben.
- Zwei Drittel der Creme auf einen Baum streichen.
- Den zweiten Baum auflegen und andrücken.
- Die Restcreme auf dem „Blätterbereich“ und am Rand verstreichen.
- Kiwi schälen und in sehr dünne Scheiben schneiden.
- Scheiben als Blattwerk auf die Creme legen.
- Mindestens 3 Stunden im Kühlschrank kalt stellen.
- Danach den Stamm mit der Kuvertüre braun streichen.



Schablone je nach Backblech vergrößern. Ausschneiden wie im kleinen Bild zu sehen ist. Natürlich ist auch ein Baum in Backblechgröße möglich. Dann müssen alle Zutaten verdoppelt werden und zwei Biskuitböden gebacken werden.