

STAND: JULI 2016

Multifruchtschnitte

Zutaten

Ca. 12 Portionen

400 ml	Fresubin® Energy DRINK Multifrucht
250 ml	Wasser
500 ml	Sahne, 32 % Fett
295 g	Zucker
500 g	FrISCHE Früchte (z.B. Pfirsich, Aprikose)
75 g	Mehl
50 g	Speisestärke
1 Msp.	Backpulver
10 Blatt	Gelatine (farblos)
2	Sahnesteif
4	Eier

Zubereitung

4 Eigelb und 4 EL warmes Wasser dickschaumig schlagen, nach und nach Zucker zugeben und zu einer cremigen Masse schlagen. 4 Eiweiß zu steifem Schnee schlagen und auf die Masse geben. Mehl, Speisestärke und Backpulver vermischen, über den Eischnee sieben und vorsichtig unterheben. Die Masse in eine Form füllen (Springform oder Kastenform) und 20-30 Minuten bei ca. 180 °C auf mittlerer Schiene im Ofen goldgelb backen. Nach dem Erkalten den Boden halbieren und abgedeckt zur Seite stellen.

Energy Multifruchtcreme für die Füllung:

Wasser und Zucker in einem Topf aufkochen und auf die Hälfte des Volumens einkochen. Die Gelatine mind. 30 Min. in kaltem Wasser einweichen. Die Früchte in 1-2 cm große Stücke schneiden und kurz im Zuckersirup aufkochen. Darin die eingeweichte und gut ausgedrückte Gelatine auflösen. Fresubin® Energy DRINK Multifrucht unterrühren. Sahne mit Zucker und Sahnesteif aufschlagen und unter die Masse heben, wenn diese anfängt zu stocken. Die untere Hälfte des Biskuitbodens in der Form mit der Masse auffüllen, diese glatt streichen und die zweite Biskuit-Bodenhälfte darauf setzen. Anschließend die Schnitte über Nacht im Kühlschrank aufbewahren.

Tipp

Je nach Jahreszeit können Sie unterschiedliche Früchte verwenden.

Nährwerte pro Portion:

Energie	388 kcal
Eiweiß	7,7 g
Kohlenhydrate	44,5 g
Fett	19,8 g