

Pinke Crèmeschnitte

2 Stücke



gelingt leicht

_____ bis zu 40 Min.



Zutaten:

Crèmeschnitte:

2 Stk. Blätterteig, eckig
ausgewallt
2 Beutel Dr. Oetker Crème
Pâtisserie (entspricht einer
Verpackung)
5 dl Milch

Dekoration:

1 Pck. Dr. Oetker Ruby
Couverture
Dr. Oetker Dekorblumen

1 Vorbereiten:

Den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze 200 °C
Heißluft 180 °C

2 Blätterteig schneiden:

Die Blätterteige der Länge nach halbieren. (Ein Stück bleibt übrig)
Drei Rechtecke mit einer Gabel sehr gut einstechen. Im vorgeheizten
Backofen ca. 20 Minuten goldgelb backen.

Rille: mittlere Rille
Backzeit: etwa 20 Minuten

Auskühlen lassen.

3 Für die Crème:

Für die Crème 5dl Milch in eine Schüssel geben. Den Inhalt beider
Beutel von der Dr. Oetker Crème Pâtisserie dazugeben und mit dem
Mixer auf niedrigster Stufe aufschlagen. Dann die Stufe erhöhen und
2 - 3 Minuten weiter schlagen, bis die Crème fest wird.

In der Zwischenzeit die Ruby Couverture gem. Packungsanleitung schmelzen.

Kurz vor dem Servieren ein Blätterteigstück auf eine Kuchenplatte legen. Die Crème in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben. Die Hälfte der Crème Pâtisserie in Tuffs auf die erste Blätterteigplatte geben. Das zweite Blätterteigstück darauf legen und die zweite Hälfte der Crème aufspritzen. Mit der dritten Blätterteigplatte abschliessen.

④ Dekoration:

Nun die geschmolzene Ruby Couverture darüber verteilen und mit Dekoblumen garnieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Da die Crèmeschnitte erst kurz vor dem Servieren zusammengestellt werden sollte, können die Blätterteigplatten auch im Voraus gebacken werden. Einfach auskühlen lassen und luftdicht verschlossen aufbewahren. Die Crème kann ebenfalls vorbereitet und zugedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. So kann man dann, wenn das Dessert ansteht, einfach alles nur noch zusammenfügen.
- Aus der übrigen 4. Blätterteigplatte einfach beliebige Förmchen ausstechen, mit ein wenig Eigelb bestreichen und mit etwas Zucker bestreuen. So hat man gleich noch eine zusätzliche Deko für die Crèmeschnitte.