



Red Velvet Schichtdessert

Zeit gesamt
55min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 6 Portionen

Eier	4 St.
Zucker	100 g
Salz	
Vanilleextrakt	2 TL
Essig	1 EL
Lebensmittelfarbe, rot	2 g
Weizenmehl, Type 405	100 g
Kakaopulver	10 g
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Puderzucker	80 g
Schlagsahne	200 g
San-apart	7 TL
Heidelbeeren, frisch	300 g
Schokolade, Weiß	50 g

Zubereitung



Küchenutensilien

Spritzbeutel, SILVERCREST Küchenmaschine, Dessertgläser, Backrahmen

1. Vorbereitung

Heize den Ofen auf 210 °C O/U vor und setze einen Backrahmen möglichst groß eingestellt auf ein mit Backfolie belegtes Lochblech.

2. Biskuit

Schlage die Eier mit dem Zucker, 1 Prise Salz und 1 TL Vanilleextrakt in 10 Minuten weiß cremig. Füge den Essig und die rote Lebensmittelfarbe hinzu. Siebe das Mehl mit dem Kakao dazu und hebe es vorsichtig unter. Fülle den Teig in den Backrahmen und streiche ihn mit einer Palette glatt.

Tipp: Durch das lange Rühren der Eiermasse wird ausreichend Luft und Volumen eingeschlagen. Falls du nicht so lange rühren kannst, kannst du mein Backmehl verwenden. Dort ist bereits Backpulver enthalten und die Rührzeit verkürzt sich auf etwa 3 Minuten. Alternativ kannst du auch 0,5 TL Backpulver dazugeben.

3. Biskuit backen

Backe den Biskuit im vorgeheizten Ofen bei 210 °C O/U für etwa 8-9 Minuten. Nimm den Biskuit aus dem Ofen. Entferne den Backrahmen und stürze die Biskuitplatte auf ein sauberes Geschirrtuch, ziehe die Backfolie ab und lasse den Biskuit abgedeckt abkühlen.

4. Vanillecreme

Verrühre den Frischkäse mit dem Quark, Puderzucker und 1 TL Vanilleextrakt cremig, füge die Sahne langsam hinzu und schlage die Creme mit San-apart steif.

5. Dessert schichten

Stich mit einem Glas Kreise aus dem Biskuit aus, achte darauf, dass die Größe der Teig-Kreise gut in deine Gläser passt. Lege jeweils einen Kreis in die Gläser. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle oder einen Gefrierbeutel und spritze etwas Creme auf die Teig-Kreise. Dekoriere die Creme mit Blaubeeren und lege eine weiteren Teig-Kreis darauf. Spritze die übrige Creme darauf und dekoriere die Desserts mit den restlichen Heidelbeeren und rasple weiße Schokolade darüber. Stelle die Desserts bis zum Verzehr kühl. Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	409 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	13 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	11 g