

Pilz-Cremeschnitte

200 g Pilze
2 dl Wasser
150 g Zucker
1 EL Zitronensaft
2,5 dl Milch
1 Päckli Vanillecremepulver
für 5 dl Milch
20 g Zucker
1 dl Rahm
1 Blatt Gelatine
1 Tortenbiscuit (Zutaten
und Zubereitung wie für
die Roulade auf Seite 63,
aber in einer Cakeform
gebacken)
100 g dunkle Schokolade

Cremeschnitte am Vortag zubereiten und kühl stellen: Pilze fein schneiden, Wasser, Zucker und Zitronensaft während 3 Minuten aufkochen. Pilze kalt abspülen, abtropfen und sofort zum Sirup geben. Aufkochen, 10–15 Minuten leicht köcheln, auskühlen lassen. Milch und Zucker mit dem Cremepulver verrühren und unter ständigem Rühren zum Kochen bringen. 2 bis 3 Minuten weiter kochen, abkühlen lassen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Rahm steif schlagen. Davon 1 EL in ein Pfännchen geben, das abgetropfte Gelatineblatt darin bei wenig Hitze schmelzen lassen. Kurz abkühlen, mit dem Rahm vermischen. Vanillecreme gut durchrühren, Pilze abschütten und abtropfen lassen. Dazu mischen und den Rahm darunter ziehen. Tortenbiscuit zweimal waagrecht in gleichmässige Schichten schneiden. Die Creme 2 cm dick auf die erste Schicht auftragen, die zweite Schicht darauf legen, mit Creme bestreichen und mit der dritten Schicht abdecken. Schokolade zerkleinern, in einer Schüssel im warmen Wasserbad unter stetigem Rühren auflösen. Cremeschnitte damit bestreichen.

Achtung: Die Schokolade darf nie zu heiss werden, sonst verliert sie den Glanz. Pilz-Cremeschnitte am besten mit einem heissen Messer aufschneiden.

