



# Caotina®

## EXOTIC-SCHNITTEN



Für 6 Personen



Zubereiten  
30-60 Minuten

### DU BRAUCHST ...

#### Biskuit

- 3 Eigelbe
- 75 g Caotina Blanc
- 50 g Zucker
- 1 EL heisses Wasser
- 1 Bio-Zitrone, wenig abgeriebene Schale
- 75 g Mehl
- ¼ TL Backpulver
- 3 Eiweisse
- 1 Prise Salz

#### Topping

- 2 dl Rahm
- 1 Pck. Vanillezucker
- 1 Pck. Rahmhalter
- 2 EL Puderzucker
- 1 Stk. Granatapfel, Kerne ausgelöst
- 4 Stk. Passionsfrüchte, Fruchtfleisch ausgelöst
- 8 Stk. Kumquats, in feinen Scheiben

### SO EINFACH GEHT'S:

#### Biskuit

- ♥ Eigelbe, Caotina Blanc, Zucker und Wasser etwa 3 Min. rühren. Zitronenschale daruntermischen. Mehl und Backpulver mischen. Eiweisse mit Salz steif schlagen. ¼ des Eischnees unter die Eimasse rühren, Rest mit der Mehlmischung sorgfältig darunter ziehen.
- ♥ Ein Backpapier auf den Blechrücken legen. Teigmasse darauf geben, zu einem Quadrat (etwa 20 cm Seitenlänge) ausstreichen. In der Mitte des auf 220 °C vorgeheizten Ofens 7-9 Min. backen. Biskuit auf das zweite Backpapier stürzen. Oberes Backpapier ablösen, Biskuit sofort mit dem Blech zudecken, vollständig auskühlen.

- ♥ Ränder gerade schneiden, Biskuit in 6 Quadrate schneiden.

#### Topping

- ♥ Rahm mit Vanillezucker und Rahmhalter steif schlagen, Puderzucker darunter mischen. Schlagrahm auf den Schnitten verteilen. Früchte darauf verteilen, sofort servieren.



# BISCUITS EXOTIQUES EN TRANCHES

## Caotina®



Pour 6 personnes



Préparation  
30 à 60 minutes

### IL TE FAUT ...

Biscuit  
3 jaunes d'œuf  
75 g de Caotina Blanc  
50 g de sucre  
1 cs d'eau chaude  
1 pcs citron bio,  
un peu de zeste râpé  
75 g de farine  
¼ cc de poudre à lever  
3 blancs d'œuf  
1 pincée de sel

Topping  
2 dl de crème  
1 paquet de sucre vanillé  
1 paquet de Soutien Crème  
2 cs de sucre glace  
1 grenade égrainée  
4 fruits de la passion (chair)  
8 kumquats, coupés en fines tranches

### C'EST AUSSI SIMPLE QUE CELA ...

#### Biscuit

- ♥ Mélanger pendant env. 3 min les jaunes d'œufs, la poudre de Caotina Blanc, le sucre et l'eau. Ajouter le zeste de citron. Mélanger la farine et la poudre à lever. Fouetter les blancs d'œufs avec le sel. Ajouter le quart des blancs montés en neige à la préparation, puis incorporer délicatement le reste avec le mélange de farine et levure.
- ♥ Déposer 1 feuille de papier de cuisson sur la plaque. Étaler la pâte et former un carré (d'environ 20 cm de côté). Cuire 7 à 9 min au milieu du four préchauffé à 220 °C. Renserver le biscuit sur la 2ème feuille de papier de cuisson. Détacher la feuille de papier de cuisson supérieure, recouvrir immédiatement le biscuit avec la plaque, laisser entièrement refroidir.

- ♥ Couper les bords pour qu'ils soient bien droits, découper le biscuit en 6 carrés.

#### Topping

- ♥ Fouetter la crème avec le sucre vanillé et le Soutien Crème, ajouter le sucre glace et mélanger. Déposer la crème sur les tranches. Orner avec les fruits et servir sans attendre.