Cremeschnitten-Dessert im Glas

Das Cremeschnitten-Dessert im Glas mit knusprigem Blätterteig, feine Vanillecreme und luftigem Schlagobers ist ein eleganter Nachtisch für Gäste, Feiern oder besondere Anlässe.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,8 h



Zutaten

für die Creme

250 ml	Vollmilch
3 Stk.	Eidotter
0.5 Stk.	Vanilleschoten
50 g	Zucker
25 g	Speisestärke
100 g	Schlagobers

für die Oberscreme

200 g	Schlagobers
0.5 EL	Staubzucker

Außerdem

1 Packung	Blätterteig (aus dem Kühlregal)

Zubereitung

1. Um **Cremschnitten-Dessert im Glas** zuzubereiten, die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vollmilch gemeinsam mit Vanillemark und Schote in einem Topf erhitzen und kurz ziehen lassen. Eidotter und Zucker cremig aufschlagen, anschließend die Stärke einrühren. Die Vanilleschote entfernen und die heiße Milch langsam mit einem Schneebesen unter ständigem Rühren zur Eiermasse geben. Alles zurück in den Topf füllen

und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen, bis eine dicke Creme entsteht. Die fertige Creme in eine Schüssel geben und direkt an der Oberfläche mit Frischhaltefolie abdecken. Vollständig auskühlen lassen.

2. Den **Blätterteig** ausrollen und im vorgeheizten Ofen bei 220 °C Ober-/Unterhitze etwa 12–15 Minuten goldbraun backen. Danach vollständig auskühlen lassen und grob zerbröseln.

3. Das Schlagobers steif schlagen und vorsichtig unter die ausgekühlte Vanillecreme heben. Für die Oberscreme Schlagobers steif schlagen und zum Schluss Staubzucker kurz unterrühren.

4. Etwa ein Drittel der Blätterteigbrösel auf Dessertgläser verteilen. Darauf die Vanillecreme geben. Etwa die Hälfte vom Blätterteig dann die Oberscreme und abschließend die restlichen Blätterteig-Stückchen in die Gläser schichten. Das Dessert vor dem Servieren etwa 1 Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.

Tipp

Das Cremeschnitten-Dessert im Glas gut gekühlt servieren und nach Wunsch mit Staubzucker oder frischen Beeren dekorieren.