



Milchschnitte

Vor- und zubereiten: ca. 20 Min. | Backen: 2-mal ca. 10 Min. | Kühlstellen: ca. 4 Std.
Für eine quadratische Springform von ca. 24 cm, mit Backpapier belegt, Rand gefettet | Ergibt ca. 12 Stück

5 Eiweisse	
2 Prisen Salz	
180 g Zucker	
5 Eigelbe	
<hr/>	
100 g Mehl	
50 g Kakaopulver	
<hr/>	
180 g Frischkäse (z.B. Philadelphia)	
2 Päckli Vanillezucker	
2 dl Vollrahm	
2 Blatt Gelatine, ca. 5 Min. in kaltem Wasser eingelegt, abgetropft	

1. Eiweisse mit dem Salz steif, aber nicht zu steif, schlagen. Zucker nach und nach begeben, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Eigelbe darunterühren.
2. Mehl und Kakaopulver dazusieben, sorgfältig darunterziehen. Die Hälfte der Masse in der vorbereiteten Form verteilen, restliche Masse zugedeckt kühl stellen.

3. **Backen:** ca. 10 Min. in der Mitte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens. Herausnehmen, etwas abkühlen. Biskuit auf ein Gitter stürzen, auskühlen. Vorgang mit dem restlichen Teig wiederholen.
4. Frischkäse und Vanillezucker verrühren, Rahm steif schlagen, darunterziehen. Gelatine in einer kleinen Pfanne bei kleinster Hitze unter Rühren schmelzen, von der Platte nehmen. Ein paar Löffel der Füllung unter die Gelatine rühren, unter die restliche Füllung mischen.
5. Füllung auf ein Biskuit streichen, mit dem zweiten Biskuit bedecken, kühl stellen. Vor dem Servieren in Stücke schneiden.