

## Crème-Schnitten Rossweid

### Zutaten für 6 Personen

1		Blätterteig rechteckig ausgewallt (Leisi)	In drei längliche Teile schneiden, einstechen und im Ofen goldgelb backen
50	g	Vanille-Crème Pulver (Bird's Custard)	
40	g	Zucker	
4	dl	Milch	Zutaten unter ständigem Rühren aufkochen, kalt werden lassen, durch ein Sieb streichen.
4	dl	Schlagrahm	Steif schlagen, unter <b>kalte</b> Vanille-Crème ziehen.  Die Hälfte der Crème gleichmässig auf den ersten Blätterteigboden auftragen, mit dem nächsten Boden abdecken. Restlich Crème auf dem zweiten Boden verteilen und mit dem dritten, umgedrehten Boden abdecken. Leicht andrücken und austretende Crème mit dem Spachtel gleichmässig glatt streichen.
150	g	Puderzucker Kirsch	Puderzucker und Kirsch zu einer dickflüssigen Masse rühren. Mit Spachtel gleichmässig auf die Crèmeschnitte auftragen.  Vor dem Servieren 30 Minuten kalt stellen.