

Ingrediënten voor 12 personen

- 2 rollen bladerdeeg - 220 gr.
bloem - 350 gr. suiker - 7 eieren -
1 ½ liter melk - 500 ml. slagroom -
het sap van 1 citroen - 3 el. rum -
1 zakje vanillesuiker (of 1 el
zelfgemaakte) - poedersuiker

Tijd: > 1 uur

Keuken: Balkan

Soort_gerecht: Banket

Eigen_keuken: Nee

Vegetarisch: Nee

Crèmeschnitte uit Bled (Blejske kremšnita)

Wie ooit in Bled in Slovenië is geweest zal dit zeker herkennen. De beroemde Bleder Schnitte. Ook wij zijn ter plekke verslaafd geraakt aan dit heerlijke gebak. Leuk natuurlijk om zelf ook eens een keertje te maken. Later kwam ik erachter dat dit gebak populair is in veel voormalige Oostenrijks-Hongaarse regio's in verschillende variaties, die allemaal een basis van bladerdeeg en banketbakkersroom bevatten. Meestal worden ze dan Crèmeschnitte of Kremplita genoemd.

Bereidingswijze

- We beginnen met het bakken van het bladerdeeg. Leg de vellen op het bakblik (op bakpapier) en bak ze volgens de gebruiksaanwijzing op de verpakking. Het bladerdeeg voor de bovenkant kun je alvast voorsnijden in vierkanten. 7 x 7 cm - Ondertussen maken we de vulling. Daarvoor scheid je eerst de 7 eieren. - Klop het eigeel samen met 170 gr. suiker luchtig. Meng de geklopte dooiers dan met een heel klein beetje warme melk, de vanillesuiker, het citroensap en de rum. Ten slotte roer je er de bloem langzaam onder. - Verwarm nu de rest van de melk in een steelpan met een dikke bodem. Zet het vuur zo laag mogelijk. Roer er langzaam het eierdooier-mengsel onder. Blijf steeds maar rustig roeren tot het mengsel langzaam gaat koken. Laat het rustig, al roerend koken tot een dikke crème ontstaat. Dat zal zo'n 10 tot 15 minuten gaan duren. - Klop nu de eiwitten goed stijf met de rest van de suiker. Schep dat door de crème. - Het gebakken bladerdeeg gaan we gebruiken als bodem en als deksel van de crèmeschnitte. Bestrijk de helft voor de onderkant met de crème en laat het rusten tot de room is afgekoeld en stevig wordt. - Ondertussen klop je de slagroom stijf. Smeer die over de afgekoelde room. Leg de vierkanten voor de bovenkant netjes naast elkaar op de crèmeschnitte. Zo kun je het gebak gemakkelijk verder snijden zonder dat je de vulling naar buiten drukt. - Tot slot bestrooi je het gebak met poedersuiker. - Eet de kremšnita goed gekoeld. (Je kunt dit gebak dus gerust al een dag van te voren maken en in de koelkast bewaren).

