

GALA-WÜRFEL

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten
Auskühlen lassen: ca. 1 Stunde
Kühl stellen: 1 Stunde

Für 24 Stück

Backpapier für das Blech

Biskuit:

2 Eiweiss
½ TL Salz
2 Eigelb
40 g Mehl
3 EL gemahlene Mandeln
2 EL gehackte Kräuter, z.B. Petersilie und Basilikum
Pfeffer aus der Mühle

Füllung:

110 g Gala, 4 Ecken
1,5 dl Rahm
¼ TL Salz
Pfeffer aus der Mühle



ZUBEREITUNG

1 Biskuit: Eiweiss mit Salz steif schlagen. Eigelb kurz darunterrühren. Mehl und Mandeln mischen, mit Kräutern und Pfeffer dazugeben. Sorgfältig mit dem Gummischaber darunterziehen. Teig auf dem mit Backpapier belegten Blech zu einem Rechteck von 20x30 cm ausstreichen. In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens 5-6 Minuten backen. Blech herausnehmen, Biskuit samt Backpapier auf die Arbeitsfläche gleiten lassen. Sofort mit dem Blech zudecken und auskühlen lassen.

2 Füllung: Gala mit 2-3 EL Rahm glatt rühren. Restlichen Rahm steif schlagen, sorgfältig unter die Galamasse ziehen, würzen.

3 Biskuit in 3 gleich grosse Teile schneiden. 2 Teile mit der Füllung bestreichen, aufeinanderlegen, mit dem 3. Biskuit bedecken. Zugedeckt 1 Stunde kühl stellen.

4 Kurz vor dem Servieren gefülltes Biskuit in Würfel schneiden und gekühlt servieren.

Die Gala-Würfel lassen sich ½ Tag im Voraus zubereiten, zugedeckt am Stück im Kühlschrank aufbewahren. Kurz vor dem Servieren in Würfel schneiden.

