

Erdbeer-Joghurt-Schnitten

Zutaten

(Biskuitmasse)

6	Eier
180 g	Zucker
100 g	Mehl glatt
50 g	Mehl griffig
1 Pkg.	Vanillezucker
2 MS	Backpulver

Creme:

0,8 l	Erdbeermark (3 Becher)
0,32 l	Schlagobers
0,32 l	Joghurt, natur
125 g	Staubzucker
2,5 EL	Zitronensaft
1 Schuss	Rum
2,5 EL	Vanillezucker
10 Blatt	Gelatine

Dekor:

Schlagobers
Erdbeeren
Minzeblätter

Zubereitung

1. Blech mit Backpapier auslegen.
2. Backrohr auf 200 °C vorheizen.
- 3. Alle Zutaten auswiegen und herrichten.**
4. Eier, Zucker und Vanillezucker dickschaumig rühren.
5. Mehle mit Backpulver vermischen und mit Schneebesen vorsichtig unter die Eimasse ziehen.
6. Auf Blech aufstreichen und ca. 10 – 12 Minuten backen.
7. Auskühlen lassen.
8. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
9. Erdbeeren putzen und pürieren.
10. Schlagobers schlagen.
11. Mark mit Joghurt, Staubzucker und Vanillezucker kurz durchmixen.
12. Gelatine in Rum und Zitronensaft auflösen. Mit Mark-Joghurtgemisch impfen und dann komplett verrühren.
13. Schlagobers mit Schneebesen unterziehen.
14. Creme auf dem überkühlten Boden verteilen und ca. 8 Stunden kühlen.
15. Dekor: Mit geschlagener Obers dekorative Tupfen spritzen und mit je einem 1/8 Stück Erdbeere und einem kleinen Minzeblatt ausdekorieren.