

Erdbeer Joghurt Schnitten

Von Kuchenfee

Wer kann einem einfachen Joghurt mit Erdbeeren oder anderen Früchten schon widerstehen? Gepaart mit einem fluffigen, zarten Biskuit ist es definitiv eine Sünde wert ;)



VORBEREITUNG	BACKZEIT	RUHEZEIT	GESAMT
30 min	30 min	n/a	1 Std.

16 Stück · Schwierigkeit: Mittel

Zutaten

BISKUIT

5 Eier
Raumtemperatur

150 g Zucker

1 Prise Salz

1 Paket Vanillinzucker

100 g Mehl

75 g Speisestärke

2 TL Backpulver

CREMEFÜLLUNG

250 ml Sahne
kalt

4 EL Joghurt
Neutral

2 Paket Sahnesteif

120 g Marmelade
Nach Wunsch

DEKOR

Puderzucker
Schokolade

Werkzeuge

Backrahmen
Küchenmaschine
Waage

Zubereitung

1. BISKUIT

01 Ofen auf 170°C Umluft vorheizen. Rahmen auf 25 cm x 30 cm stellen.

- 02** Eier mit Zucker, Salz & Vanillinzucker aufschlagen.
- 03** Trockene Zutaten vermengen und auf die Eiermasse sieben, mit Liebe unterheben & in die Form geben.
- 04** Sofort in den heißen Ofen schieben & goldig braun backen. Danach in der Form, auf einem Gitter komplett auskühlen lassen.
- 05** Den Biskuit aus der Form lösen und einmal durchschneiden sodass man 2 Böden erhält. Den Rahmen wieder um den unteren Boden stellen nachdem etwas von der Marmelade darauf gestrichen wurde.

2. CREMEFÜLLUNG

- 01** Sahne steif schlagen und mit der Marmelade unter den Joghurt heben, dann das Sahnesteif gründlich einrühren um die Masse abzubinden.
- 02** Die Creme in den Rahmen geben, gleichmäßig verstreichen und den Boden auflegen.
- 03** Die Torte mindestens 3 Stunden im Kühlschrank durchkühlen.
- 04** Mit etwas Puderzucker & Schokolade ausgarnieren.