

Rüdiger G. Behrens
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

Joghurt-Schnitten

Zutaten für den Biskuitteig:

6 Eier
200 g gesiebter Puderzucker
1 Pck Vanillin-Zucker
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

Für den Belag:

1 – 2 Blatt weiße Gelatine
Etwa 500 g frisches Obst
1 Dose Fruchtcocktail, ca. 340 g
500 g Joghurt
150 – 200 g gesiebter Puderzucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
Saft von 1 ½ Zitronen
2 EL Rum
500 ml Schlagsahne
2 Pck Sahnesteif

Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Puderzucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

Mehl mit Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben, kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Art unterarbeiten.

Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm) streichen. Das Backblech in den Backofen schieben und bei 200 °C im Elektroherd, 180 °C im Heißlufttherd und bei Stufe 3 -4 im Gasherd ca. 15 Minuten backen. Das Backblech auf einen Kuchenrost stellen und den Biskuitboden erkalten lassen.

Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Frische Früchte vorbereiten und evtl. klein schneiden. Fruchtcocktail in einem Sieb abtropfen lassen.

Joghurt, Puderzucker, Vanillin-Zucker, Zitronensaft und Rum verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und mit den Früchten unterheben. Den erkalteten Biskuit mit Aprikosenkonfitüre bestreichen. Die Joghurtfruchtmasse darauf verteilen, glatt streichen und einige Zeit kalt stellen. Wenn die Joghurtfruchtmasse fest geworden ist, das Tortenfoto kurz zur Präsentation auflegen. Feuchtigkeit kann das Tortenfoto angreifen und die Lebensmittelfarben zerlaufen lassen!