

Ambrosia - Schnitten

Rezept für 1 Portionen
Dauer: ca. 45 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Backpulver	½ Pkg.
Blattgelatine / Gelatineblätter	8 Stk.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	500 g
Johannisbeersaft	250 ml
Zitronensaft	2 EL (Esslöffel)
Feinkristallzucker	150 g
Sahnesteif	1 Pkg.
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Johannisbeeren	Etwas / nach Bedarf
Rohe Hühnereier - mittel	3 Stk.
Butter	100 g
Gemahlene / Geriebene Mandeln	50 g
Weizenmehl (glatt)	150 g
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	500 ml
Staubzucker / Puderzucker	75 g

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel sieben, mit Zucker vermischen. Eier, Butter und Milch hinzufügen. Schüssel verschließen und kräftig schütteln, bis alles gut vermischt ist. Mandeln hinzugeben. Den Teig mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren. Teig auf ein gefettetes, mit Backpapier belegtes Backblech (30 x 40cm) füllen und glatt streichen. Das Blech in den Backofen schieben.

Die Gebäckplatte auf die Arbeitsfläche stürzen, Backpapier abziehen und das Gebäck erkalten lassen.

Gelatine nach Packungsanleitung zubereiten und nach dem Auflösen mit dem Joghurt, Johannisbeernektar, Zitronensaft und Zucker verrühren. Creme kalt stellen. 250 ml Sahne steif schlagen und unter die langsam dicker werdende Creme heben. Gebäckplatte senkrecht halbieren. Auf die eine Hälfte die Joghurtcreme auftragen, mit dem zweiten Boden bedecken und gut andrücken. 2-3 Stunden kalt stellen.

Restliche Sahne mit Sahnesteif und Vanillinzucker steif schlagen, Oberfläche damit bestreichen und mit einem Tortenkamm verzieren. Kuchen in Schnitten aufteilen und mit Rispen garnieren.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht

