

Joghurtschnitten von Doris



Rezept für 12 Portionen

Dauer: ca. 150 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	42 Dekagramm
Weizenmehl (glatt)	12 Dekagramm
Blattgelatine / Gelatineblätter	12 Stk.
Rohe Hühnereier - mittel	6 Stk.
Pfirsiche	1 Dose(n) / Becher
Schlagobers / Rahm / Schlagsahne	½ Liter
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Natur-Joghurt / Naturjoghurt	½ Liter
Gold Rum	4 Esslöffel

Zubereitung:

Vorbereitung:

Rohr auf 200 Grad vorheizen (Ober- und Unterhitze)

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

Boden:

Eier trennen.

6 Eiklar zu Schnee schlagen.

6 Dotter mit 12 dag. Zucker und Vanillezucker verrühren. Mehl dazugeben und zuletzt den Eischnee. Auf einem Backblech ausbreiten und im Rohr 15 Minuten bei 200 Grad backen. Auskühlen lassen.

Creme:

Schlagobers zu Sahne schlagen.

Gelatine aus dem Wasser nehmen und gut ausdrücken. Mit 24 Löffel Wasser in einem Topf auflösen und mit einem Schneebesen vorsichtig mit dem Joghurt, dem Rum und dem restlichen Zucker vermischen. Im Anschluss wird der Schlagobers unter die Joghurtcreme gehoben.

Die Hälfte der Masse auf dem ausgekühlten Boden verteilen und kühlen. Dann die in Scheiben geschnittenen Pfirsiche (20 dag. aufsparen), dann die zweite Hälfte der Masse aufstreichen. Die übrigen Pfirsiche pürieren und auf die Masse streichen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1824-Joghurtschnitten-von-Doris.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at