

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
100 g Zucker
100 g Mehl

Füllung:

3 B Magerjoghurt
2-3 TL Pulverkaffee
120 g Zucker
1 TL Trinkkakao
9 Blatt Gelatine
2 B Sahne

Guß:

200 ml Milch
1 Tafel Schokolade
4 Blatt Gelatine

Zum Verzieren:

Moccabohnen
150 g Sahne

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Biskuit lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Edelweiß oder Galaxy II mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen. Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca 15 Min. backen.

Für die Füllung Joghurt, Pulverkaffee, Trinkkakao und Zucker verrühren. Gelatine einweichen und nach Anleitung an die Joghurtmasse angleichen und unterrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Masse auf den Boden geben und erstarren lassen.

Milch erhitzen, Schokolade darin auflösen. Gelatine einweichen, ausdrücken und in der noch heißen Milkschokolade auflösen. Etwas abkühlen lassen und auf die Joghurtmasse geben. Mit Sahne und Mocabohnen verzieren.