

Zutaten:

Mandelboden:

100 g Butter
50 g Zucker
50 g Mehl
80 g gemahlene Mandeln
1 Msp. Backpulver

Biskuit:

2 Eiweiß
80 g Zucker
1 P. Vanillezucker

2 Eigelb
80 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Joghurtcreme:

400 g Himbeeren
400 g Sahne
60 g Zucker
3 EL Zitronensaft

300 g Naturjoghurt
6 Blatt weiße Gelatine

Deko:

1/4 l Himbeersaft
2 Blatt rote Gelatine

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 8 + 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Die Zutaten für den Mandelboden verkneten, zwischen zwei **Dauerbackunterlagen** ausrollen mit der **Gerbera** ausstechen, auf den **Thermo-Star** umsetzen, Restteig in die Form drücken.
Im vorgeheizten Backofen **bei 180°C ca. 8 Min. vorbacken**

In der Zwischenzeit 2 Eiweiß im **Schlagkessel** anschlagen, Zucker einrieseln lassen steif schlagen, Eigelb unterziehen, Mehl und Backpulver darübersieben und mit dem **Softliner** unterheben.
Mandelboden aus dem Backofen nehmen, Biskuit darauf geben und zügig mit dem Liftboy glatt streichen.

Fertigbacken bei 180°C noch mal ca. 12 Minuten.

Kuchen auskühlen lassen und auf die Platte **Devonport** umsetzen, Himbeeren auf dem Boden verteilen.
Zitronensaft, Zucker und Joghurt verrühren, Gelatine einweichen, auflösen an die Masse angleichen.
Sahne steif schlagen, sobald die Masse anfängt zu gelieren, Sahne nach und nach unterheben, auf die Himbeeren geben und glatt streichen.

Himbeersaft mit Gelatine andicken und über die Joghurtmasse geben.