

## Zutaten:

### Boden:

2 Eier  
1 Prise  
60 g Zucker  
60 g Mehl

### Füllung:

600 g Schlagsahne  
10 Blatt Gelatine  
300 g Joghurt  
150 g Zucker  
abgeriebene Schale einer Zitrone  
65 g Zitronensaft

### Dekoration:

100 g Schlagsahne

**Zubereitungszeit:** 40min

**Backzeit:** 8-10min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 210°C

Umluft: 210°C

## Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Salz und Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelb verquirlen untermischen, Mehl sieben und unterheben.

Biskuit in der Maxi-Schnitte (23 x 25 cm) verteilen und im vorgeheizten Backofen 6-8 Min backen.

Mit den Ananastörtchen klein die Böden ausstechen.

Sahne schlagen, Gelatine einweichen, ausdrücken und nach Vorschrift auflösen.

Joghurt, Zucker, Zitronenschale und -saft verrühren. Gelatine dazugeben und geschlagene Sahne unterheben

Sahnefüllung in die Förmchen füllen und kaltstellen.

Aus den Förmchen lösen und verzieren.