Eine Idee setzt sich durch VEMMINA Queen of Quality ®

Marmorierte Träublestorte

Biskuit :

3 Eier 80 g Zucker 1 Päckchen Vanillezucker	8 - 10 min rühren
60 g Mehl 1Päckchen.Mandelpudding 1/2 Tl. Backpulver	mischen ,über die Eimasse sieben und dann unter die Eimasse heben. In die Form füllen und bei **180 C** im vorgeheizten Ofen **15 - 20 min** backen.

Füllung:

500 g Johannisbeeren	durch ein Sieb streichen , so das 250g Johannisbeerpüree entstehen
250 g Natur-Joghurt 100 g Zucker 2PäckchenVanillezucker	Joghurt mit dem Träublespüree und dem Zucker verrühren.
10 Blatt Gelatine	ca. 8 min im kalten Wasser einweichen, dann auflösen und 2 Eßlöffel geschlagene Sahne unter die Gelatine geben und unter die Masse rühren.
500 ml Sahne	Geschlagene Sahne zügig unter die Masse heben; dann mindesten 3.Std. kaltstellen . Von der Form lösen, schön garnieren .... **Fertig!!**

Viel Spaß und gutes Gelingen wünscht Ihnen

Ihre Vemmina Beraterin:

Daniela Stengel
Im Erkerstal 14
71739 Oberriexingen
Telefon 07042 92 0 92
e-mail: hermann.stengel@web.de