

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
100 g Zucker
1 P. Puddingpulver Vanille
60 g Mehl
30 g gemahlene Mandeln

Füllung:

400 g TK Beerenfrüchte

500 g Joghurt
250 g Quark 20%
125 g Zucker
2 P. Vanillezucker
1 TL Zitronenzucker
1 TL Orangenzucker

12 Blatt Gelatine

500 g Sahne

Deko:

Nach Belieben mit
Sahne und Früchten.

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß schaumig schlagen und den Zucker einrieseln lassen, Eigelb mit dem **Softliner** unter den Eischnee ziehen. Mehl, Puddingpulver und Mandeln gut vermischen auf die Eimasse geben und unterheben.

Dauerbackunterlage und **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star legen**, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glatt streichen.

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

Beeren vollständig auftauen, pürieren
evtl. durch ein Sieb streichen und mit
Joghurt, Quark und Zucker gut verrühren.
Gelatine einweichen, ausdrücken und nach Anleitung auflösen und an die Masse angleichen. Sahne steif schlagen und kurz vor dem gelieren unterheben.
Schnitte ca. 2-3 Std. gut durchkühlen.

Nach Belieben verzieren.

Zubereitungszeit: 40min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C