

## Zutaten:

### Biskuit:

5 Eiweiß  
1 Prise Salz  
150 g Zucker  
5 Eigelb  
  
1 P. Vanillepuddingpulver  
120 g Mehl

### Füllung:

9 Blatt Gelatine

200 g Joghurt  
350 g Schmand  
250 g Puderzucker  
Saft von 3 Zitronen  
1 l Sahne

### Deko nach Belieben:

400 g Sahne,  
Zitronenscheiben  
Zitronenmelisse  
etwas Kuvertüre (auflösen)

**Zubereitungszeit:** 40min  
**Backzeit:** 15min  
**Temperatur:**  
Ober- u. Unterhitze: 200°C  
Umluft: 200°C

## Zubereitung:

### Biskuit:

Eiweiß mit Zucker und Salz im **Schlagkessel** steif schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Puddingpulver und Mehl mischen mit dem **Müllermeister** über die Eimasse sieben und unterheben.

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

Im vorgeheizten Ofen 15 Min. bei 200° C backen, auskühlen lassen, danach auf den **Schnittenhelfer** umsetzen.

Gelatine nach Vorschrift einweichen und auflösen. Sahne steif schlagen, übrige Zutaten verrühren, Gelatine an die Joghurt-Schmandmasse angleichen, Sahne unterheben. Die Masse auf dem Biskuit glatt, streichen und über Nacht kühlen.

Mit dem **Konditormeister** Kuchenstücke einteilen und mit Sahnetupfen, Zitronenscheiben und Zitronenmelisse und Schokolade verzieren.