



Zutaten die Joghurt-Beerensahne:

14 Blatt Gelatine
700 g Joghurt
700 g Sahne, geschlagen
100 g Waldbeer-Konfitüre
1 Zitrone Zitronenabrieb
180 g Zucker

Zutaten für den Biskuit:

2 TL Backpulver
100 g Butter
100 g Mehl
1 Zitrone Zitronenabrieb
100 g Zucker

Außerdem:

zum Garnieren Beeren, gemischt



Lurch FlexiForm Springform



Lurch Teigschaber Smart Tool



Küchenprofi Spritzbeutel-Set,
10-teilig



Schulte-Ufer Stieltopf De Luxe i



Lurch Schneebesen Smart Tool

1

Die Butter mit dem Zucker und der Zitronenschale schaumig rühren. Nach und nach die 2 Eier zugeben. Anschließend das Mehl mit dem Backpulver mischen und unterrühren.

2

Die Masse in die vorbereitete Springform geben und bei 160°C Umluft ca. 20 Min. backen. Biskuit vollständig auskühlen lassen.

3

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, quellen lassen und auspressen. Zucker mit 200 g Joghurt erwärmen und Gelatine darin auflösen.

4

Den restlichen Joghurt und die Zitronenschale zugeben. Sobald die Masse anfängt zu gelieren, schnell die geschlagene Sahne unterziehen.

5

Die Masse halbieren und unter die eine Hälfte die Konfitüre rühren.

6

Die Massen in separate Spritzbeutel füllen und abwechselnd kreisförmige Ringe in die Springform mit dem Biskuitboden einspritzen. Diesen Vorgang entgegengesetzt wiederholen bis die Form gefüllt ist.

7

Glatt streichen und die Oberfläche mit Tupfen abwechselnd zudekorieren. Natürlich können auch beide Massen z.B. einfach nur marmoriert werden. Zum Schluss mit der Beerenmischung garnieren und mindestens 4 Stunden kalt stellen.