Erdbeer-Jogurtschnitten

Zubereitungszeit: 30 Minuten (ohne Back-, Koch-, und Abkühlzeit)

Zutaten für 12 Portionen:

Zutaten Biskuit Boden:
3 Eier
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
60g Öl
100g Mehl
1 TL Backpulver

Jogurtcreme:
200 ml ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne
2 TL Sanapart
1 Päckchen Vanillezucker
2 EL Puderzucker
450g ANDECHSER NATUR Bio-Jogurt Erdbeere
2 Beutel Geliermittel (für 500 ml Flüssigkeit)

Erdbeersauce:
250g TK Erdbeeren
Saft einer halben Zitrone
25g Zucker
1 Päckchen Tortenguss, klar
4 EL Wasser

Teilen

So geht's

1. Backofen auf 175 °C Ober- und Unterhitze vorheizen und Boden einer eckigen Backform (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen.

2. Für den Biskuit Eier mit Zucker und Vanillezucker 5-10 Minuten schaumig schlagen. Auf niedrigster Stufe das Öl kurz unterrühren.
Mehl und Backpulver durch ein Sieb zur Eimasse dazugeben und vorsichtig unterheben.
Den Teig in der verteilen und für 15 Minuten backen. Anschließend den Rand vorsichtig mit einem Messer lösen und den Biskuit vollständig abkühlen lassen.

3. Für die Jogurtcreme die ANDECHSER NATUR Bio-Schlagsahne mit Sanapart, Vanillezucker und Puderzucker aufschlagen und anschließend unter den Erdbeerjogurt heben.
Geliermittel nach Packungsanleitung zubereiten und unter die Jogurtcreme heben.
Die Creme sofort auf dem Biskuit verteilen und etwa 2 Stunden kühlstellen.

4. Für die Erdbeersauce Erdbeeren mit Zitronensaft und Zucker aufkochen, bis sie aufgetaut sind und dann mit dem Pürierstab pürieren.
Frische Erdbeeren können direkt zusammen mit Zucker und Zitronensaft püriert werden.

5. Das Tortengusspulver mit 4 EL Wasser glattrühren und mit einem Schneebesen unter die pürierten Erdbeeren rühren. Das Ganze unter Rühren zum Kochen bringen und kurz köcheln lassen. Dann sofort auf der Jogurtcreme verteilen und glattstreichen. Bis zum Servieren, aber mindestens nochmal 2 Stunden kühlstellen.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?