

# Himbeer-Joghurt-Schnitten

lecker, fruchtig und einfach

## Zutaten:

### Für den Teig:

3 Eier  
150 g Zucker  
75 g Mehl  
75 g Speisestärke

### Für den Belag:

2 kg Naturjoghurt  
1 TL Vanillepaste (kann man auch weglassen)  
250 g Puderzucker  
5 Pck. Gelatine  
400 ml Sahne  
2 Pck. Sahnesteif  
4 Pck. Vanillezucker 1 TL Vanillepaste  
1 kg Himbeeren, TK oder frisch  
5 Pck. Tortenguss, rot  
Himbeersaft  
Wasser

### Für die Deko:

Himbeeren  
Sahne  
Minzblätter



## Zubereitung:



Die frischen Himbeeren verlesen, gefrorene Himbeeren auftauen lassen und den entstehenden Saft auffangen.

Aus den Zutaten für den Teig einen Bisquit herstellen. In den großen Ofenzauberer einen Backrahmen stellen, den Teig einfüllen und ca. 15 Minuten bei 180 °C backen und gut auskühlen lassen.

Wie immer der Hinweis: Jeder Ofen ist anders - und du kennst deinen Ofen am Besten :-)

Den Joghurt und den Puderzucker vermischen. **Kleiner Tipp: Beim Joghurt variere ich ganz gerne. Meist verwende ich ein Kilo Vanillejoghurt, 500 g Vanillequark (Magerstufe I) und 500 g Naturjoghurt (3,5%).** Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit dem Joghurt vermischen. Die Sahne mit Vanillezucker und Sahnesteif steif schlagen und unter den Joghurt heben. Alles auf den Tortenboden streichen und im Kühlschrank (am Besten über Nacht) kühlen.

Die Himbeeren auf die Joghurtmasse geben. Den aufgefangenen Himbeersaft mit Wasser auf 750 ml auffüllen und nach Packungsanleitung einen Tortenguss kochen. Ca. 5 Minuten abkühlen lassen und drübergeben.



**Je nachdem wie dicht die Himbeeren auf dem Kuchen liegen varriert die Menge des benötigten Tortengusses zwischen 3 und 5 Päckchen.**

Nochmals mind. 4 Std. kühlen. Am Besten schmeckt der Kuchen direkt aus dem Kühlschrank. Im Sommer und bei warmer Umgebungstemperatur läuft er gerne wenn er lange ungekühlt steht.



Beate Eichenseher

Selbstständige Beraterin für Pampered Chef

☎ 0151/11 22 71 21

✉ [beate@sauguad-und-lecker.de](mailto:beate@sauguad-und-lecker.de)

🌐 [www.sauguad-und-lecker.de](http://www.sauguad-und-lecker.de)