Erdbeer-Joghurt-Schnitte

Erdbeer-Joghurt-Schnitte



Boden

- 6 Eigelb
- 6 Eiweiß
- 160 g Zucker
- 100 g Butter
- 140 g Mehl
- 120 g Krokant

Creme

- 1 Esslöffel Puderzucker
- 4 cl Minzelikör
- 250 g Erdbeeren
- 9 Blatt weiße Gelatine
- 1/2 Blatt rote Gelatine
- 500 g Naturjoghurt
- 120 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 125 ml roter Johannisbeersaft
- 200 g Creme double

Außerdem

- Puderzucker zum Bestäuben

Boden zubereiten

1. Für den Boden das Eiweiß steif schlagen.
2. In einer anderen Schüssel das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, Mehl darüber sieben, geschmolzene und abgekühlte Butter dazugießen und alles locker verrühren.
3. Eischnee und Krokant unter die Eimasse heben.
4. Masse auf ein mit Backtrennpapier ausgelegtes Blech streichen.

Backen

1. Im vorgeheizten Backofen bei 175°C etwa 15 Minuten backen.
2. Auf ein Kuchengitter stürzen und auskühlen lassen.

Creme zubereiten

1. Für die Creme die Erdbeeren putzen, klein schneiden und zugedeckt mit Puderzucker und Minzelikör ca. 30 Minuten marinieren.
2. Gelatine in kaltes Wasser einweichen.
3. Joghurt mit Zucker und Vanillezucker glatt rühren.
4. Die Gelatine in Johannisbeersaft bei milder Hitze auflösen und mit der Joghurtcreme gut verrühren.
5. Creme double kurz aufschlagen und zusammen mit den Erdbeeren unter die Creme ziehen.

6. Im Kühlschrank gelieren lassen.
7. Den Boden quer halbieren, eine Hälfte auf Alufolie legen und die Ränder etwa 4 cm umknicken, Creme einfüllen, zweite Biskuithälfte darauf legen und den Kuchen mindestens 4 Stunden kühl stellen, besser noch über Nacht.
8. In gleich große Stücke einteilen und mit Puderzucker bestäuben.

Zutaten für 1 Backblech: