Beeren-Biskuit-Törtchen

Kuchen » Biskuitrollen

Zutaten (8 Stücke)

» 2 Ei(er)
» 2 Pk. Vanillinzucker
» 100g Zucker
» 25g Mehl
» 25g Stärke
» 1 Msp. Backpulver
» 300g Beeren-Cocktail
» 7 Blatt Gelatine
» 250g Vollmilchjoghurt
» 1 Zitrone(n)
» 125g Schlagsahne
» 25g Puderzucker
» Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
manchmal im Discounter

Kosten
6-10€

Zubereitungszeit
91-120min

Zubereitung

1. Eier trennen, Eiweiß steif schlagen, 1Pk. Vanillinzucker und 50g Zucker einrieseln lassen. Eigelb unterrühren. Mehl, Stärke und Backpulver zugeben. Springform (Durchmesser 20cm) mit Backpapier auslegen, Teig einfüllen. Im vorgeheizten Ofen bei 150°C 20min backen.

2. Beeren, bis auf einige zum Verzieren, auftauen lassen. Gelatine einweichen. Joghurt, Rest Zucker, Vanillinzucker und abgeriebene Zitronenschale verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen, unterrühren. Sahne steif schlagen. Sobald die Joghurtmasse zu gelieren beginnt, Beeren und Sahne unterheben.

3. Tortenboden waagerecht halbieren. Um unteren Boden Springformrand legen. Beeren-Joghurt darauf geben, Tortendeckel aufsetzen, kühl stellen. Torte lösen, mit Puderzucker bestäuben in 8 Stücke schneiden. Kühl stellen, verzieren.

Nährwerte: 190kcal/E3g/F7g/KH28g pro Stück

angelegt am: 22.10.2003 Rezept-Nr: 635

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke