

Biskuitschnitten mit Erdbeercreme

(12 Portionen)

Zutaten

Biskuitmasse:

5		Eier (Klasse M)
125	g	Zucker
50	g	Maismehl
25	g	Kokosmehl
50	g	Maisstärke
1	TL	Flohsamenschale, gemahlen

Füllung:

250	g	Joghurt, 3,5 % Fett
400	g	Erdbeeren, pürieren
3	EL	Zucker
6	Blatt	Gelatine
200	ml	Schlagsahne
20	g	gehackte Pistazien Erdbeeren zur Garnitur



Zubereitung

Biskuitmasse herstellen.

- Eier und Zucker mit dem Handrührgerät auf höchster Stufe schaumig rühren. Um den Zucker leichter zu lösen, empfiehlt es sich ein heißes Wasserbad unter die Schüssel zu stellen (ca. 10 Minuten)
- anschließend die Rührschüssel aus dem Wasserbad nehmen und nochmals 10 Minuten rühren, bis die Masse wieder abgekühlt ist und Stand hat.
- Mehle und die Stärke mischen, sieben und mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Masse heben
- auf ein mit Backtrennpapier belegtes (kleineres) Blech streichen und bei 200°C (Ober-Unterhitze) ca. 5-8 Minuten backen. Auf einen Rost ziehen und erkalten lassen

Füllung herstellen

- Einige Erdbeeren zur Garnitur beiseitelegen.
- Für die Erdbeercreme Joghurt, Zucker und die Hälfte der frischen Erdbeeren pürieren. Eine Schüssel mit der eingeweichten, ausgedrückten Gelatine über dem Wasserbad erwärmen bis die Gelatine geschmolzen ist. Esslöffelweise Erdbeercreme zur Gelatine geben und gut verrühren. Wenn die gesamte Erdbeercreme mit der Gelatine vermengt ist, die 2. Hälfte der Erdbeeren in kleine Würfel (0,5 cm) schneiden, unterheben und die Masse ruhen lassen. Wenn diese schon leicht fest ist (Straßen zieht) die geschlagene Sahne unterheben und weiter kaltstellen.
- Die Biskuitplatte halbieren und um eine Hälfte einen Rand mit Alufolie basteln. Die Hälfte der Joghurt-Erdbeer-Masse darauf streichen, dann die 2. Biskuitplatte darauf platzieren. Nochmals eine Schicht der Joghurt-Erdbeer-Masse darauf verteilen.
- Biskuitschnitte mit Erdbeeren und gehackten Pistazien garnieren und kaltstellen



Nährstoffangaben

	Kcal	KJ	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate	Ballaststoffe
Gesamt:	2967	12417	110,9 g	145,2 g	253,7 g	13,1 g
Pro Portion:	247	1034	9,2 g	12,1 g	21,1 g	1,1 g