

## "Joghurt-Vanille-Schnittchen" von B. Wehner, Bonn

<b>2 Eier</b>	Eier trennen.
<b>125 g Zucker</b>	Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. 75 g vom Zucker nach und nach einrieseln lassen.
<b>75 g Mehl</b>	Eigelb einzeln unterschlagen. Mehl, Backpulver und Kakao mischen und unterheben.
<b>1 TL Backpulver</b>	
<b>1 geh. TL Kakao</b>	In eine quadratisch oder runde gefettete Springform füllen.
<b>Prise Salz</b>	Backofen auf 175°C vorheizen. Ca. 12-15 min backen.
<b>8 Blatt weiße Gelatine</b>	
<b>300 g Vollmilchjoghurt</b>	Ausgekühlten Boden mit einem Tortenring umlegen.
<b>250 ml Schlagsahne</b>	5 Blatt Gelatine einweichen, Vollmilch-Joghurt und 50 g Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, erwärmen. 4 EL Joghurt einrühren und dann unter den übrigen Vollmilch-Joghurt rühren.
<b>200 g Vanillejoghurt</b>	150 ml Sahne steif schlagen und unterheben.  Auf den Boden geben und verteilen. 2 Std kühl stellen.  3 Blatt Gelatine einweichen, ausdrücken, auflösen. 4 EL Vanille-Joghurt einrühren, dann unter den restlichen Vanille-Joghurt rühren.  100 ml Sahne steif schlagen, unterheben. Auf helle Joghurt-Creme verteilen.  Ca. 3 Std. kühl stellen. Nach Belieben verzieren.

©2007- 2009 by [www.kuchen-aktuell.de](http://www.kuchen-aktuell.de)

Kuchenrezepte, Backrezepte, Rezepte für Torten, Muffins und viele andere leckere Sachen.