Waldbeer-Joghurt-Schnitten

Biskuitboden mit Joghurtschicht und Fruchtauflage. Rezept für ein ganzes Backblech Waldbeer-Joghurt-Schnitten.

Zutaten:

4 Eier
4 Eßlöffel kaltes Wasser
360g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
75g Mehl
75g Speisestärke
1 leicht gehäufter Teelöffel Backpulver
12 Blatt Gelantine
1250g frische oder gefrorene gemischte Beeren (Johannisbeeren, Heidelbeeren, Brombeeren, Himbeeren oder Waldbeeren-Mischung)
1000g Vollmilch-Joghurt
Saft und abgeriebene Schale einer Zitrone
200g Schlagsahne
2 Päckchen roter Tortenguß
250ml klarer Apfelsaft
250ml Wasser
Backpapier

Zubereitung

Eier trennen. 4 Eiweiß mit 4 Eßlöffel kaltem Wasser zu Eischnee schlagen. 150g Zucker einrieseln. Eigelb einzeln verquirlen und unter den Eischnee ziehen.

Mehl, Stärke und Backpulver mischen, auf den Eischaum sieben und unterziehen. Backblech mit Backpapier auslegen, glatt streichen und sofort im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad (Umluft 180 Grad) für 10 bis 12 Minuten backen.

Boden auf ein Gitter oder eine mit Zucker bestreute Fläche stürzen stürzen, Backpapier anfeuchten und abziehen. Biskuit komplett auskühlen lassen.

Boden wieder auf das Backblech legen und mit einem rechteckigen Backrahmen einfassen.

Gelantine einweichen. Frische Früchte verlesen und waschen, Johannisbeeren von den Rispen abziehen. Werden gefrorene Früchte verwendet, diese antauen lassen.

Joghurt mit 150g Zucker, Zitronensaft und Zitronbenschale verrühren. Gelantine ausdrücken und im Wasserbad oder einem kleinen Topf bei schwacher Hitze auflösen. 3 Eßlöffel Joghurtmischung in die Gelantine rühren. Gelantine in den restlichen Joghurt geben und glattrühren. Joghurt kalt stellen.

Sahne steif schlagen und unter den Joghurt ziehen, sobald dieser zu gelieren beginnt. Joghurtcreme auf dem

Biskuitboden verteilen und glatt streichen. Beerenmischung auf den Joghurt streuen.

Den Kuchen im Kühlschrank für mindestens 3 Stunden kalt stellen und fest werden lassen.

Tortenguß mit 60g Zucker, Apfelsaft und 250ml Wasser in eiem Topf anrühren und unter Rühren aufkochen. Den Guß über die Beerenmischung verteilen und den Kuchen eine weitere Stunde kühlen.

Backrahmen vor dem Servieren entfernen und den Kuchen in 20 Stücke schneiden.