

Joghurt – Frucht – Schnitten

Flaumiger Biskuit, eine zarte Joghurtschicht und der aromatische Fruchtbefüllung sorgen für himmlisch – leichten Kuchengenuss!

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp



Für ein Backblech

Für den Biskuit:

6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung
3/4 P. Backpulver

Für den Joghurtbelag:

10 Blatt Gelatine
600ml Sahne (ggf. laktosefrei)
100g Zucker
1 P. Vanillezucker
600g Joghurt, natur (ggf. laktosefrei)

Für den Fruchtbefüllung:

1 Dose (500g Abtropfgewicht) Fruchtcocktail
250g Himbeeren
150g Heidelbeeren
einige Weintrauben
2,5 P. Tortenguss, plus Zucker und Wasser nach

Packungsanleitung

1. Den Biskuit zubereiten. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben, aber noch nicht rühren. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 15 Minuten backen. Den fertigen Biskuit auf ein sauberes Geschirrtuch stürzen, Backpapier abziehen und auskühlen lassen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Joghurt, Zucker und Vanillezucker verrühren und die Sahne unterheben. Gelatine ausdrücken und mit 5 EL heißem Wasser auflösen. Einen Esslöffel Joghurtmasse sofort unter das Gelatinewasser rühren, nun rasch die Gelatinemischung unter die Joghurtmasse rühren.
3. Den Biskuit auf eine große Kuchenplatte legen, die Ränder begradigen und mit einem Backrahmen umschließen. Falls keine große Kuchenplatte zur Verfügung steht, kann der Biskuit auch auf dem Backblech verbleiben und dort mit einem Backrahmen umschlossen werden.
4. Die Joghurtmasse auf dem Biskuit verteilen und etwa 3 Stunden kühl stellen.
5. Die Früchte vorbereiten, waschen und verlesen. Fruchtcocktail abtropfen lassen. Nun alle Früchte und Beeren gleichmäßig auf die Joghurtschicht verteilen.
6. Den Tortenguss mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung zubereiten und die Früchte damit überziehen. Den Kuchen mindestens 3 Stunden, am besten über Nacht, kühl stellen.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.

Tipp: Diese Schnitten lassen sich sehr gut am Tag zuvor

zubereiten!

Variation: Der Fruchtbefüllung kann je nach Geschmack und verfügbarer Obstsorten geändert werden. Sehr lecker schmeckt auch eine Kombination aus reinen Beerenarten wie Heidelbeeren, Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und Johannisbeeren. In Wintermonaten ist eine Mischung aus frischen Obstsorten wie Kiwi, Trauben, Sternfrucht und Dosenfrüchten wie Ananas, Pfirsich und Mandarinen optimal. Jedoch sollte die Fruchtmengen von rund 900g nicht sehr überschritten werden! Sonst verliert der Belag an Stabilität und es kann sein, dass der Fruchtbefüllung an den Kanten vom Kuchen rutscht!

Anmerkung: Die halbe Rezeptmenge reicht für eine Springform (26cm Durchmesser).

Milchfrei – Tipp: Sahne durch einen aufschlagbaren, veganen Sahneersatz auf Reis- oder Kokosbasis ersetzen. Anstatt Joghurt einen Ersatz auf Kokos- oder Sojabasis verwenden.



