



# JOHANNISBEEREN-JOGHURT-SCHNITTEN



## QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Einfache und schnelle Zubereitung
- Bindet Flüssigkeit, Teige bleiben länger trocken und frisch
- Längere Präsentationszeit ohne Qualitätsverlust



15



leicht

## ZUTATEN FÜR 1 BACKBLECH

### BISKUITBODEN FÜR ROULADEN UND SCHNITTEN HELL

6	Eiweiss
130 g	Zucker
1 Prise(n)	Salz
6	Eigelb
120 g	Weissmehl, glatt

### FÜR DIE CREME

500 g	QimiQ Rahm-Basis, ungekühlt
100 g	Rote Johannisbeeren
100 g	Naturjogurt
100 g	Pudrzucker
	Zitronenschale, fein geriebene Schale
250 ml	Vollrahm, geschlagen

### ZUM DEKORIEREN

1 Pkg.	
[päckchen]	Rotes Tortengelee
	Rote Johannisbeeren, zum Dekorieren

## ZUBEREITUNG

1. Masse für 2 Böden auf einem Backblech backen und auskühlen lassen.
2. Für den Biskuit: Eiweiß mit Zucker und Salz steif schlagen.
3. Eigelb unterheben, Mehl dazusieben und vorsichtig mischen.
4. Ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Biskuitmasse darauf verteilen (ca. 1 cm dick).
5. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.
6. Ungekühltes QimiQ Rahm-Basis glatt rühren.
7. Johannisbeer, Jogurt, Zucker und Zitronenschale dazugeben und gut vermischen.

8. Geschlagene Rahm vorsichtig unterheben.
9. Creme auf den Biskuitboden streichen und mindestens 4 Stunden kühlen (im Idealfall über Nacht).
10. Mit rotem Gelee glasieren und mit frischen Johannisbeeren dekorieren.