



ZITRONEN-JOGHURT-SCHNITTE / DESSERTKONZEPT



QimiQ VORTEILE

- Cremiger Genuss bei weniger Fett
- Keine zusätzliche Gelatine notwendig
- Nur wenige Zubereitungsschritte



20



leicht

ZUTATEN FÜR 24 SCHNITTEN

FÜR DEN BISKUIT 1 1/1 GASTRO-BACKBLECH

350 g Ei(er)

210 g Zucker

1 Prise(n) Salz

140 g Mehl

50 ml Pflanzenöl

FÜR DIE CREME

2 kg QimiQ Classic, ungekühlt

500 g Naturjoghurt

500 g Topfen / Quark 20 % Fett

220 g Zucker

2 Zitrone(n), Saft davon

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 170°C (Umluft) vorheizen.
2. Für den Biskuit: Eier, Zucker und Salz schaumig schlagen. Mehl vorsichtig unterheben. Das Öl zügig unterrühren. Auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und im vorgeheizten Backofen ca. 10-12 Minuten backen.
3. Für die Creme: Ungekühltes QimiQ Classic glatt rühren. Restliche Zutaten dazumischen und auf dem Biskuitboden verteilen.
4. Mindestens 4-6 Stunden gut durchkühlen.
5. **Tipp:** Mit frischen Beeren dekorieren.