

Backform Buch



Art.-Nr. 661172



STÄDTER®

Zitronen-Joghurt-Sahne auf Biskuit

ARBEITSZEIT: CA. 60 MINUTEN | BACKZEIT: CA. 30-35 MINUTEN

Zutaten für den Biskuitteig: 8 Eier, 1 Prise Salz, 200 g Zucker, 1 Pck. Vanillezucker (8 g), 200 g Mehl, 2 Pck. Puddingpulver Vanille (74 g), 2 TL Backpulver | **Zutaten für die Zitronen-Joghurt-Sahne:** 750 g Sahne, 2 Pck. STÄDTER Sahnefest Zitrone, 250 g Naturjoghurt, abgeriebene Schale und Saft einer Limette | **Außerdem:** Puderzuckerglasur (ca. 350 g), kleine Baisers, frische Früchte, essbare Blüten

Zubereitung des Biskuitteiges:

Die Eier trennen und das Eiweiß mit dem Salz cremig steif schlagen. Dabei Zucker und Vanillezucker nach und nach zugeben. Die Eigelbe verrühren und unterziehen. Mehl mit Puddingpulver und Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterheben. Den Teig in die gefettete Form geben, glattstreichen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) ca. 30-35 Min. backen.

Nach dem Backen kurz in der Form auskühlen lassen und auf ein Kuchengitter stürzen. Den abgekühlten Biskuit nach Belieben zwei- bis dreimal waagrecht aufschneiden.

Zubereitung der Zitronen-Joghurt-Sahne:

Die Sahne steif schlagen. Joghurt und Sahnefest Zitrone mit dem Saft und der Schale der Limette glattrühren und die geschlagene Sahne unterheben. Einen Teil der Creme auf den untersten Boden streichen und den nächsten Boden auflegen. So weiterverfahren, bis das Buch fertig gefüllt ist.

Das Ganze im Kühlschrank für mind. 4 Stunden fest werden lassen und nach Belieben mit Puderzuckerglasur, Baisertupfen, Heidelbeeren, Brombeeren und kleinen Blüten ausdekorieren.

