



Joghurt Törtchen

Ergibt 5 Törtchen, Backtemperatur 180°C

Zutaten Biskuit:

6 Stück Eier Größe M
80g Birkenzucker
1 Prise Salz
100g Mandelmehl
5g Weinstein Backpulver
20g heißes Wasser

Herstellung:

Die Eier trennen und das Eiklar mit dem Salz zu Schnee schlagen. Das Eigelb mit dem Birkenzucker aufschlagen und dann das heiße Wasser zufügen. Das Mandelmehl und das Backpulver unterarbeiten. Zum Schluss den Eischnee melieren. Den Biskuitteig auf ein Backblech streichen und ca. 15-20 Minuten backen. Auskühlen lassen und mit den Desserttringen Kreise ausstechen. Rest Biskuitteig einfrieren oder anderweitig verarbeiten.

Zutaten Joghurtsahnekrem:

4 Blatt Gelatine
60g Birkenzucker
30g Eigelb
200g Joghurt
! Stück Zitrone (Saft)
200g geschlagene Sahne

Herstellung:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Das Eigelb mit dem Zucker aufschlagen. Den Zitronensaft erwärmen und die ausgedrückte Gelatine darin lösen. Den Joghurt zufügen und die aufgeschlagene Eigelbmasse unterrühren. Zum Schluss die Sahne melieren.

Fertigstellung:

Die Dessertringe mit Backpapier auslegen. Ein Biskuitboden einlegen und die Joghurtmasse einfüllen. Die Törtchen im Kühlschrank durchkühlen lassen und dann die Ringe lösen. Mit Früchten und geröstetem Kokosgrieß garnieren.