

Glacierte Fruchtschnitte

www.fitdurchsleben.com

Das Rezept ergibt ca. 8 Portionen

Biskuit:

3 St. Eiklar

1 Pr. Salz

90 g Kristallzucker

3 St. Eidotter

90 g Mehl, glatt

Topfencreme:

200 g Topfen

125 g Joghurt

80 g Staubzucker

1 MS Vanilleschote

Zitronensaft

1,5 Bl. Gelatine

Früchte:

1 St. Orange

1 St. Kiwi

50 g Erdbeeren, frisch

60 g Ananas/Dose

Gelee:

500 ml Hollersaft, Traubensaft oder ähnlichem
eventuell Zucker oder und Zitronensaft

7 Bl. Gelatine

Herstellung:

1. Eiklar mit Salz – steif aufschlagen.
2. Mit Zucker ausschlagen.
3. Eidotter gut einarbeiten.
4. Gesiebtes Mehl unter einmal hinzu geben und vorsichtig unterheben.



5. Auf ein Backpapier oder Silpat ca. 25 x 25 cm groß und ca. 1 cm dick aufstreichen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C ca. 10 Minuten backen.
7. Auf einem Backpapier auskühlen lassen und auf 24 x 24 cm groß zurecht schneiden.
8. Topfen mit Joghurt, Zucker, Vanilleschote bzw. Zitronensaft glattrühren.
9. Die in kaltem Wasser eingeweichte Gelatine ausdrücken und erwärmen – unter Massenausgleich die Topfenmasse in die Gelatine einrühren und auf den Biskuit auftragen.
10. Früchte schälen, schneiden und auf die Creme dekorativ platzieren.
11. Fruchtsaft erwärmen eventuell nachwürzen, die Gelatine hinzu geben und glattrühren.
12. Abkühlen lassen, „vorsichtig rühren“, kurz vor dem Sulzen über die Früchte geben und kühlen.
13. Ausportionieren.

