



2 EW + 1 KI



Gut vorzubereiten



45 Minuten

+ 1 Stunde Kühlzeit

Biskuit mit Himbeer-Joghurt-Creme im Glas

150 g Himbeeren, frisch
oder TK-Ware

1 Ei

40 g Zucker

Salz

20 g Dinkelmehl Type 1050

20 g Speisestärke

75 g Sahne

75 g Naturjoghurt

Zubereitung

- 1 Die Himbeeren waschen und abtropfen bzw. auftauen lassen.
- 2 Den Backofen auf 200 °C vorheizen.
- 3 Das Ei trennen. Das Eiweiß mit 15 Gramm Zucker und einer Prise Salz steif schlagen. Das Eigelb mit 10 Gramm Zucker cremig rühren.
- 4 Das Mehl und die Speisestärke auf die Eigelbcreme sieben, den Eischnee darübergeben und mit einem Schneebesen vorsichtig unterheben.
- 5 Den Teig 1 Zentimeter dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen und im heißen Ofen auf der mittleren Schiene 8–10 Minuten backen.
- 6 Ein feuchtes Küchenhandtuch mit dem restlichen Zucker bestreuen, den Biskuit darauf stürzen und auskühlen lassen.
- 7 Die Sahne steif schlagen und den Joghurt unterrühren. Ein Drittel der Himbeeren unter die Sahne-Joghurt-Masse heben.
- 8 Den Biskuit in kleine Stücke zupfen.
- 9 Zum Anrichten die Gläser abwechselnd mit den Biskuitstücken, dem Joghurt und den restlichen Himbeeren füllen und mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Besonders attraktiv präsentiert sich dieses Dessert in Gläsern. Für die Erwachsenen sollten die Gläser ein Fassungsvermögen von je 200 ml haben, für die Kinderportion 100 ml. Wenn es mal schnell gehen soll, kaufen Sie fertigen Biskuitboden. Fast jeder Supermarkt hat ihn in unterschiedlichen Varianten und Größen vorrätig.