



# SOMMERLICHE JOGHURT- TOPFEN SCHNITTE MIT KIWI

## ZUTATEN:

### Für den Teig:

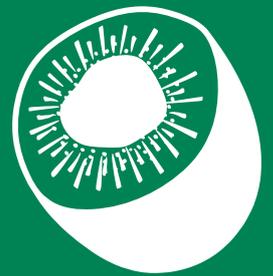
- 4 Eier
- 200g Staubzucker
- 200g Universal Mehl
- 1/8l Wasser
- 1/8l Öl
- ½ Packung Backpulver
- 1 Packung Vanillezucker

### Für die Joghurt-Topfen Masse:

- 500g Sauerrahm (2 kl. Becher)
- 500g Joghurt (2 kl. Becher)
- 500g Topfen (2 Becher)
- 250ml Schlagobers (1 Becher)
- 200g Staubzucker
- 2 Packungen Vanillezucker
- etwas Zitronensaft
- 12 Blätter Gelatine

### Für den Frucht-Spiegel:

- 7 Kiwis
- 6 Blätter Gelatine



## Zubereitung

Zuerst die Eier trennen und das Eiklar steif zu Schnee schlagen. Dann Dotter, Zucker, Vanillezucker, Öl und Wasser schaumig rühren. Danach Mehl mit dem Backpulver vermengen und dann abwechselnd Schnee mit der Mehl/Backpulvermischung unter die Dottermasse heben. Den Teig bei 175°C (Ober- und Unterhitze) ca. 35-40 Minuten backen. Bitte vorher eine Stäbchenprobe machen. Danach das Biskuit auskühlen lassen.

Die Gelatineblätter im kalten Wasser einlegen. Joghurt, Topfen und Sauerrahm mit dem Staub- und Vanillezucker und etwas Zitronensaft cremig rühren. 6 Esslöffel Wasser erhitzen und darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. Die flüssige Gelatine in die Joghurt-Topfenmasse einrühren. Anschließend das Schlagobers aufschlagen und ebenso in die Masse unterrühren.

Die fertige Joghurt-Topfenmasse am Biskuit verteilen und ein wenig kalt stellen.

Für den Frucht-Spiegel die Gelatineblätter wieder im kalten Wasser einlegen. Die Kiwis schälen und in mundgerechte Stücke schneiden, danach mit einem Pürierstab passieren. 3 Esslöffel Wasser erhitzen und darin die ausgedrückte Gelatine auflösen. Die flüssige Gelatine zur passierten Kiwi hinzufügen und gut umrühren.

Zum Schluss den Frucht-Spiegel auf dem Kuchen verteilen und mindestens 5 Stunden im Kühlschrank kühlen.

**Der Kuchen wurde in einer eckigen, höheren Backform zubereitet (Größe in cm: 35 x 24 x 8).**

