

Erfrischende ZITRONEN-JOGHURT- SCHNITTEN

mit Himbeeren ♥

Cremig, fruchtig und herrlich erfrischend!
Diese Zitronen-Joghurt-Schnitten mit
knusprigem Keksboden und frischen
Himbeeren sind der perfekte Genuss
für jede Gelegenheit.

für
12 STÜCK



ZUTATEN (12 Stück)

Für den Boden

- 200 g Butterkekse
- 100 g Butter, geschmolzen

Für die Creme

- 500 g griechischer Joghurt
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Schlagsahne
- 80 g Puderzucker
- 2 Bio-Zitronen (Saft und Abrieb)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 6 Blatt Gelatine oder 1 Päckchen gemahlene Gelatine

Für den Belag

- 250 g frische Himbeeren
- einige Minzblätter
- etwas Zitronenabrieb

ZUBEREITUNG

- 1 Die Butterkekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz fein zerbröseln.
- 2 Die geschmolzene Butter mit den Keksbröseln vermengen, bis eine gleichmäßige Masse entsteht.
- 3 Eine rechteckige Form (ca. 20 x 30 cm) mit Backpapier auslegen und die Keksmasse hineingeben. Mit einem Löffel oder Glasboden fest andrücken.
- 4 Den Boden für etwa 20 Minuten in den Kühlschrank stellen.
- 5 Die Gelatine nach Packungsanweisung einweichen bzw. vorbereiten.
- 6 Den griechischen Joghurt, Mascarpone, Puderzucker, Vanillezucker sowie den Zitronensaft und den fein abgeriebenen Zitronenabrieb in einer großen Schüssel cremig verrühren.
- 7 Die Schlagsahne steif schlagen und vorsichtig unter die Joghurtcreme heben.
- 8 Die Gelatine nach Packungsanweisung auflösen und mit einigen Löffeln der Creme verrühren. Anschließend unter ständigem Rühren zur restlichen Creme geben.
- 9 Die Creme gleichmäßig auf dem gekühlten Keksboden verstreichen und glatt streichen.
- 10 Die Himbeeren gleichmäßig auf der Oberfläche verteilen und leicht in die Creme drücken.
- 11 Den Kuchen mindestens 3 Stunden, besser über Nacht, im Kühlschrank fest werden lassen.
- 12 Vor dem Servieren in gleichmäßige Schnitten schneiden und mit etwas Zitronenabrieb sowie frischen Minzblättern garnieren.

TIPP: Am besten über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen – so wird die Creme schön fest und aromatisch!



Guten Appetit! ♥

