

Kochdauer:

Gut Ding braucht Weile (länger als 60 Minuten)

Schwierigkeit:

anspruchsvoll

Zutaten:

4 Stk.	Eier
0,5 l	Zucker
0,25 l	Öl
0,25 l	Mineralwasser
1 Pkg.	Backpulver
0,25 l	gemahlener Mohn
0,5 l	Mehl
0,5 l	Joghurt
250 g	Magertopfen
0,25 l	Schlagobers
100 g	Honig
	Zitronensaft
	Zitronenschalen, unbehandelt
200 g	Himbeeren
50 g	Zucker
8 Blätter	Gelatine
125 ml	Schlagobers
50 g	Kochschokolade

Mein persönlicher Tipp

Anstelle von Himbeeren können auch andere bunte Beeren oder Steinobst wie Marillen oder Pfirsiche in derselben Menge verwendet werden.:

Eva Maria Lipp

Ernährungsberaterin und
Kochschulleiterin in Leoben

Quellen:

- Eva Maria Lipp: Seminarrezept

Mohnschnitte mit zweifärbiger Joghurtcreme

Zubereitung

Mohnschnitte (Becherkuchen: 1 Becher ? ¼ Liter)

- Zutaten: 2 Becher Zucker, 4 Eier, 1 Becher Öl, 1 Becher Mineralwasser, 1 Pack. Backpulver, 1 Becher gemahlener Mohn, 2 Becher Mehl
- Dotter mit Zucker sehr schaumig aufschlagen.
- Öl und Mineralwasser langsam einfließen lassen.
- Eiklar zu steifem Schnee aufschlagen.
- Mehl, Mohn und Backpulver unter den Abtrieb rühren und zuletzt Eiklar unterheben.
- Teig auf ein mit Backpapier belegtes Blech gleichmäßig aufstreichen und bei 180°C ca. 25 bis 30 Minuten backen.

zweifärbige Joghurtcreme

- Zutaten: 500 ml Joghurt, 250 g Magertopfen, 250 ml Schlagobers, 100 g Honig, Schale und Saft einer Zitrone, 6 Blatt Gelatine, 200 g Himbeeren, 50 g Zucker, 2 Blatt Gelatine, Saft einer halben Zitrone
- Für die Creme die Himbeeren mit dem Zucker erhitzen und dann durch ein Sieb streichen.
- Die 2 Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen und anschließend mit Zitronensaft erwärmen und auflösen.
- Mit dem Himbeersaft vermengen.
- Joghurt und Magertopfen mit dem Honig und der Zitronenschale verrühren.
- Weitere Gelatine in kaltem Wasser einweichen und dann mit Zitronensaft erwärmen und auflösen.
- Ein paar Löffel der Joghurtmasse zur Gelatine geben und diese damit überkühlen.
- Dann mit dem Rest der Joghurtcreme gut verrühren.
- Schlagobers steif aufschlagen unter die Creme heben.
- Creme halbieren und in eine Hälfte die Himbeermasse unterrühren.
- Diese Masse etwas kaltstellen, bis beide Cremen dieselbe Konsistenz haben.
- Dann werden sie von der Mitte des abwechselnd mit einem Schöpfer immer wieder in die Mitte eingegossen.
- Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Cremen verbraucht sind.
- Wenn nötig etwas gleichschütteln, damit die Creme über den ganzen Kuchen gut verteilt ist.
- Kuchen mindestens 2 Stunden kaltstellen.

Anrichten und Servieren

- Zutaten: 125 ml Schlagobers, 50 g Kochschokolade
- Kuchen mindestens 2 Stunden kaltstellen.
- Zur Garnitur mit zerlassener Schokolade auf Backpapier kleine Ornamente aufspritzen und ebenso erkalten lassen.
- Dann mit einem Kuchenteiler Schnitten einteilen.
- Jeweils mit einer Obersrosette und einem Schokoornament verzieren.