

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:

Mohnschnitte mit zweifärbiger Joghurtcreme



Foto: Eva Maria Lipp - Nicht zur freien Verwendung

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



Eva Maria Lipp: Seminarrezept

- 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.