

Joghurt-Grapafruit-Schnitte

Dessert » Creme-Dessert

Zutaten (6 Stück)

- » 1 Ei(er)
- » 90g Zucker
- » 45g Stärke
- » 20g Mehl
- » 1/4 TL Backpulver
- » 6 Blatt Gelatine
- » 5 rosa Grapefruit(s)
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » 450g Joghurt (natur)
- » 2 EL Orangenmarmelade
- » 1 Limette(n)

Bewertung



Beschaffung

manchmal im Discounter



Kosten

6-10€



Zubereitungszeit

über 120min

Zubereitung

1. Ofen auf 180°C vorheizen. Ei trennen. Eiweiß steif schlagen. Eigelb, 40g Zucker, 1EL Wasser schaumig schlagen, 20g Speisestärke, Mehl und Backpulver mischen, mit dem Eischnee unterziehen. Masse in eine mit Backpapier ausgelegte Auflaufform (20x20cm) füllen. 12-15min backen. Biskuit stürzen, vom Papier befreien, abkühlen lassen.

2. Gelatine einweichen. Eine Grapefruit auspressen (ca. 250ml). Übrige Stärke mit 2EL Grapefruitsaft verrühren. Übrigen Saft, 50g Zucker, Vanillinzucker aufkochen, mit Stärke binden. Gelatine auflösen, unterrühren. Creme abkühlen lassen, Joghurt nach und nach unterziehen. Biskuit mit Backrahmen umstellen.

3. Marmelade verrühren, Biskuit damit bestreichen. Vier Grapefruits dick schälen, filetieren, bis auf einige Filets auf den Biskuit legen. Creme darauf verteilen, ca. 3 Stunden kühlen. Mit übrigen Fruchtfilets sowie der abgeriebenen Limettenschale garnieren und in Schnitten teilen.

Nährwerte: 230kcal/E6g/F2g/KH41g pro Stück

angelegt am: 10.12.2004

Rezept-Nr: 1363

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke