Rezept Joghurt- Zitronen- Törtchen

Produktfotos

Kurzbeschreibung

- Nicht nur lecker zu Ostern
- Küchlein ohne backen
- Erfrischend zitronig

Beschreibung

Erfrischende Joghurttorte mit selbst gemachtem Joghurt. Ganz ohne Backen hergestellt.

Zutatenliste

1. Schritt

1 g oder **8 Messerspitze**	LaBiDa L+ Joghurtkulturen, Für den selbstgemachten Joghurt

2. Schritt

150 g	selbstgemachter Joghurt **(Eigenbeschaffung)**
60 g	Butterkeks **(Eigenbeschaffung)**
0 g	Butter, 1 1/2 EL **(Eigenbeschaffung)**
3 St.	Blattgelatine **(Eigenbeschaffung)**
1 Stck.	Bio-Zitrone groß **(Eigenbeschaffung)**
30 g	Zucker **(Eigenbeschaffung)**
80 ml	Schlagsahne **(Eigenbeschaffung)**
100 g	Schokoraspeln **(Eigenbeschaffung)**
	Marzipan Rohmasse, 4 Marzipan-Möhren **(Eigenbeschaffung)**

Zubereitung

1. Joghurt nach Grundrezept am Vortag der Zubereitung herstellen.
2. Butterkekse zerkleinern, die Butter schmelzen und beide Zutaten vermischen, bis die Masse leicht formbar ist.
3. 4 Dessertringe auf einem Brett mit Backpapier vorbereiten. Auf diese Ringe die Kekskrümel verteilen und sehr gut festdrücken. Kurz in den Kühlschrank.
4. Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
5. Zitrone gut waschen, die Schale abreiben und danach auspressen.
6. Den Zitronensaft in eine kleine Schüssel geben, 2 Esslöffel Joghurt dazu geben und kurz zur Seite stellen.
7. Den restlichen Joghurt mit dem Zucker und dem Zitronenabrieb verrühren.
8. Die Gelatine ausdrücken und zu dem Zitronensaft und dem Joghurt geben. Alles zusammen vorsichtig und unter ständigem Rühren erwärmen, aber nicht kochen lassen!
9. Wenn die Gelatine aufgelöst ist, zuerst einige Löffel der restlichen Joghurtcreme unterrühren, um die Temperatur anzugleichen. Danach die Gelatine-Mischung unter die übrige Creme ziehen, kurz durchrühren und in den Kühlschrank stellen, bis die Masse anfängt zu gelieren.
10. Sahne unter die Creme rühren und in die vorbereiteten Dessertringe füllen.
11. Die Törtchen mindestens 4 Stunden kühl stellen. Schokoraspeln auf dem Törtchen verteilen und nach Wunsch mit Marzipanmöhren verzieren.

Mehr Informationen

Artikelnummer	002100518
Schwierigkeit	Mittel
Dauer	00:45
Variante	4 Stck.
Portionen	1
Package Amount	0.000000

Preise

1. Schritt

	LaBiDa L+ Joghurtkulturen, 1 g	4,79 €

2. Schritt

	Marzipan Rohmasse	0,00 €
	Schokoraspeln	0,00 €
	Schlagsahne	0,00 €
	Zucker	0,00 €
	Bio-Zitrone groß	0,00 €

	Blattgelatine	0,00 €
	Butter	0,00 €
	Butterkeks	0,00 €
	selbstgemachter Joghurt	0,00 €

Zubehör

Thermometer 305 mm bis 100 °C, 1 St. 6,35 €

• Für selbstgemachte Kosmetik

Joghurtbereiter für Joghurt, Quark & Co., 1 St. 29,95 €

• Zur Zubereitung von selbstgemachtem Joghurt, Trinkjoghurt, Quark, Frischkäse, Kefir und Dickmilch
• 5 Funktionsstufen mit 3 verschiedenen Temperaturen
• Fassungsvermögen 1l, BPA-frei
• Schaltet nach Beendigung des Fermentierungsprozesses automatisch ab