

Heidelbeerschnitten

Biskuit: 5 Eier, 15 dag Zucker, 20 dag Mehl, 5 EL Öl, 1 KL Backpulver

Heidelbeermasse: 2 P. Topfen, 12 dag Zucker, 2 B. Schlagobers, 30 dag pürierte Heidelbeeren, 10 Blatt Gelatine, 2 EL Jogurt

Topfen mit Zucker und pürierten Heidelbeeren mischen. Eingeweichtes Gelatine in etwas Jogurt auflösen und zur Topfenmasse geben, dann geschlagenes Obers unterheben. Masse auf vorbereitetes Biskuit streichen und für einige Stunden in den Kühlschrank stellen. Mit Schlagoberstufen und Zitronenmelisseblätter garnieren.

