



PETITE BUERRE JOGHURT SCHNITTEN

Zubereitung: 15 Minuten

Abkühlungszeit: 3-4 Stunden

Zutaten (Brownie Blech, ca.18x27cm)

- 24 Stück Kambly Petite Buerre
- 500g Griechischer Joghurt
- 150ml Vollrahm
- Zeste einer halben Zitrone
- 50g Puderzucker
- 1 Teelöffel Vanille Extrakt
- 5 Blätter Gelatine
- 220g Kirschen

Zubereitung

1. Brownie Blech mit Backpapier auslegen und 12 Stück Kambly Petite Buerre darauf verteilen.
2. Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
3. Den Vollrahm erhitzen und den Zucker mit Vanille Extrakt und Gelatine darin auflösen.
4. Joghurt mit Zitronenzeste verrühren und mit dem ausgekühlten Rahm vermengen.
5. Die Füllung auf dem Biskuit Boden gleichmässig verteilen, mit Kirschen bestreuen und die restlichen Petite Buerre daraufsetzen.
6. Joghurt Schnitte für 3-4 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Veronika Studer für
Kambly

