

KINDER YOGURT IN SCHNITTE XXL MANGO MARACUJA / NACHGEMACHT-ORIGINAL TRIFFT SALLY



Leckere Ferrero Kinder Milchschnitte Yogurt In aus dem Kühlregal gebacken in XXL Format: nachgemacht- Original trifft Sally. Diese Neuheit habe ich für euch nachgemacht: ähnlich wie die Milch Schnitte gibt es jetzt einen Snack aus weichen Kuchen Teigplatten, gefüllt mit einer cremigen Joghurt-Sahne-Honig-Füllung und einer fruchtigen Schicht aus Mango Maracuja. Ein sommerlich erfrischender Snack in XXL Größe. Der Teig besteht aus einem hellen Teig mit wenig Kakao und Honig - dieser verleiht der Schnitte eine besonders leckere Note. Die Creme aus abgehängten Joghurt (Greek style) schmeckt leicht süßlich und ergänzt sich perfekt mit der säuerlich fruchtigen Einlage aus Passionsfrucht und Mango. Perfekt zum Naschen als kühlen Sommergenuss für große und kleine Kinder.



Zubereitungszeit
45 Minuten



Back-/Kochzeit
10 Minuten



Temperatur + Heizart
200 °C O/U



Kühlzeit
3 Stunden

FORMGRÖSSE:

Backform: eckig

Länge: 32 cm

Breite: 37 cm

JOGHURT ABHÄNGEN

Lege ein sauberes Geschirrtuch in ein Sieb über eine Schüssel. Gib den Joghurt hinein und lasse ihn im Kühlschrank etwa 3-4 Stunden abhängen. So verliert er noch mehr Flüssigkeit und wird fester. Dieser Schritt kann auch gerne schon am Vortag erledigt werden. (So bleiben am Ende etwa 630 g Joghurt über)

TEIG

Schlage die Eier gemeinsam mit dem Zucker, Salz, Honig und Vanilleextrakt 4-5 Minuten schaumig. Mische in der Zwischenzeit das Mehl mit dem Backpulver und Kakao. Gib das Wasser in die Eiermasse. Siebe die trockenen Zutaten ebenfalls hinzu und hebe sie mit einem Schneebesen unter.

Stelle einen Backrahmen auf 37x32 cm (Backblechgröße) ein und setze ihn auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Lochblech.

Fülle den Teig hinein und backe ihn im vorgeheizten Ofen bei 200°C O/U für 8-10 Minuten. Er sollte nicht zu dunkel werden.

Nimm ihn aus dem Ofen heraus, löse den Backrahmen mit einem Backformmesser und stürze ihn auf eine weitere Dauerbackfolie. Ziehe die Folie auf der Oberseite ab und lege sie zum Auskühlen wieder auf den Teig. Lasse den Biskuit nun so vollständig abkühlen.

FRUCHTFÜLLUNG

Entkerne die Mango und schäle sie. Wiege die gewünschte Menge ab und gib sie zusammen mit dem Wasser in ein Gefäß. Püriere sie anschließend. Halbiere die Maracujas und kratze sie mit einem Löffel aus. Streiche die Masse dann durch ein Haarsieb bis die gewünschte Menge erreicht ist. Verrühre das Mangopüree mit dem Maracujasaft, Zucker und Stärke. Koche die Masse für 1-2 Minuten sprudelnd. Lasse sie dann abkühlen.

CREME

Schlage die Sahne mit dem Sanapart und dem Puderzucker steif.

Verrühre den abgehängten Joghurt mit dem Honig und dem Sanapart. Gib dann die

TEIG:

- 4** Eier
- 100 g** Zucker
- 1 Pr.** Salz
- 30 g** Honig
- ½ TL** Vanilleextrakt
- 140 g** Mehl
- ½ TL** Backpulver
- 10 g** Kakao
- 50 g** Mineralwasser

FRUCHTFÜLLUNG:

- 50 g** Maracuja (ohne Kerne und Schale)
- 150 g** Mango (ohne Kerne und Schale)
- 50 g** Wasser
- 30 g** Zucker
- 15 g** Speisestärke

CREME:

- 1 kg** Sahnejoghurt (10%)
- 6 TL** San-apart
- 50 g** Honig
- 500 g** Sahne
- 5 TL** San-apart

KINDER YOGURT IN SCHNITTE XXL MANGO MARACUJA / NACHGEMACHT-ORIGINAL TRIFFT SALLY



Sahne hinzu und hebe sie unter. Fülle die Creme in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle.



40 g Puderzucker

FERTIGSTELLEN

Halbiere die Biskuitplatte längs in der Mitte. Spritze eine erste Schicht Creme auf den Boden. Lasse dabei einen etwa 1 cm breiten Rand frei. Spritze dann einen Cremering etwa 2 cm vom Rand entfernt. Fülle dort die abgekühlte Fruchtmasse ein und streiche sie glatt. Fülle außen um die Fruchtschicht herum mit Creme auf. Schließe nun alles mit einer kompletten Cremeschicht ab. Setze den Deckel auf.

Stelle die Schnitte mindestens (2-3 Stunden) bis zum Servieren kalt.

Viel Spaß beim Nachmachen,
eure Sally <3