

## Lambadaschnitte mit Joghurtfülle

1. Buskuiteig  
5 Eiklar zu wirklich steifen Schnee schlagen,  
5 Dotter und  
5 EL Zucker kurz unterrühren,  
5 EL Mehl unterheben. Die Masse auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und bei 180°C ca. 25-30 Minuten backen.

Das Ganze 2x machen.

2. Joghurt-Creme  
500 ml Joghurt mit  
500 g Topfen,  
125 g Zucker,  
3 Pkg. Vanillezucker,  
Salz und  
1 EL Rum gut verrühren.  
10 Blatt Gelatine\*) einweichen (ca. 10 Minuten) und dann in einem Topf mit ganz wenig Wasser erwärmen und auflösen (Achtung: nicht kochen!). Dann unter die Joghurt-Topfen-Masse geben und kurz abkühlen lassen.

Die Masse auf einem der Biskuiteige verteilen, den 2. sofort draufgeben und mit Marmelade bestreichen und ca. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

3. Cappy-Creme  
1 L Fruchtsaft \*\*) mit  
2 Pkg Vanillepudding wie auf der Packung zubereiten (Fruchtsaft statt Milch).

Die Masse auf den Biskuiteig geben und wiederrum mind. 2 Stunden im Kühlschrank fest werden lassen.

4. Schlagobers  
500 ml Schlagobers mit  
2 Pkg Sahnesteif steif schlagen.

Direkt auf die kalte Cappycreme streichen.

5. Biskotten  
2 Pkg Biskotten kurz in Fruchtsaft eintauchen und auflegen.

\*) oder eine entsprechende Menge Agar-Agar

\*\*) Fruchtsaft ohne Fruchtfleisch; ich bevorzuge Orangensaft, es gehen natürlich auch alle anderen Geschmacksrichtungen.