

Biskuit mit Überraschungshaube

Biskuit:

Zutaten:

3 Eier (L)
170 g Zucker
3 EL lauwarmes Wasser
190 g Mehl
1 TL Backpulver
Zitronenschale
Vanille

Zubereitung

Eier mit Zucker und Wasser dick schaumig rühren
Zitronenschale dazugeben und unterrühren
Mehl mit Backpulver mischen
Vorsichtig unter die Schaummasse heben
In eine gefettete Form geben
Bei 180 Grad hellbraun backen (in den kalten Ofen geben!)
Früchte nach Wahl

+

Überraschungshaube

Zutaten:

300 ml Sahne
125 g Zucker (je nach Süße der Früchte)
250 g Naturjoghurt
Zitronenmelisse
Ananas-Salbei
2 Tribspitzen Gundermann
Minze
Saft von einer halben Orange

Zubereitung:

Erkaltetes Biskuit in Würfel schneiden und in eine flache Schale geben
Früchte darüber verteilen Die Kräuter mit dem Orangensaft pürieren (ohne Gundemannblüten) und diese Masse vorsichtig unter das Joghurt geben
Sahne steif schlagen, Zucker einrieseln lassen
Joghurt-Kräutermischung vorsichtig unter die Sahne heben und die Masse auf den Früchten verteilen
Mit Gundemannblüten und Melissenblättchen dekorieren
Bis zum Essen kühl stellen