



CINI MINIS KUCHEN

Zutaten

für den Teig:

250 g NESTLÉ CINI MINIS
250 g Butter

für die Deko:

200 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillezucker
NESTLÉ CINI MINIS

für die Crème:

350 g Pfirsiche (Dose)
6 Blatt weiße Gelatine
500 g Joghurt
Saft von einer Zitrone
50 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
200 ml Schlagsahne



ZUBEREITUNG



1. Die NESTLÉ CINI MINIS in einer Küchenmaschine kleinbröseln.
2. Die Butter in einem Topf schmelzen. Anschließend zu den zerbröselten NESTLÉ CINI MINIS geben und alles zu einem Teig verkneten.
3. Eine Backform (zirka 35cm x 24cm) mit Backpapier auslegen. Teig draufgeben und festdrücken.
4. Den Joghurt mit dem Zucker, Vanillezucker und Zitronensaft verrühren.
5. Die Gelatine einweichen. Die Pfirsiche gut abtropfen lassen und dann in kleine Stücke schneiden. Die Gelatine nach Vorschrift auflösen und dann mit der Joghurtcreme verrühren. Die Pfirsiche unterheben.
Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, die Sahne steif schlagen und unterheben.
6. Die Joghurt-Sahne-Masse auf den Teig streichen.
7. Den Kuchen für mind. 3 Stunden in den Kühlschrank stellen.
8. Vor dem Servieren, die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Die einzelnen Stücke entweder vorschneiden oder nur andeuten. Dann Sahnestuffs darauf und nach Belieben mit NESTLÉ CINI MINIS dekorieren.

