Geplatzter Schlumpf

Der geplatzte Schlumpf ist natürlich sehr gut für Kinder geeignet. Ein Rezept, das aber auch große Schlumpf-Fans verzaubert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 35 min

Koch/Backzeit: 1,7 h

Gesamtzeit: 2,3 h



Zutaten

für die Baisers

2 Stk.	Eiweiß
100 g	Kristallzucker
2 TL	Zitronensaft

für die Fruchtsoße

250 g	Früchte (rote und tiefgefroren)
Nach Belieben	Kristallzucker

für die Creme

500 g	Naturjoghurt
Nach Belieben	Kristallzucker
200 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
1 Packung	Sahnesteif
Nach Belieben	Lebensmittelfarbe (blau)

Zubereitung

1. Für den geplatzten Schlumpf ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca. 100-110°C Umluft vorheizen.

2. Die Eiweiße mit dem Zitronensaft in eine Schüssel geben und mit einem Mixer aufschlagen. Dabei langsam den Zucker einrieseln lassen und so lange schlagen, bis die Masse glänzt und steif ist. Die Creme in einen Spritzbeutel (ohne Tülle) geben und Tupfen auf das Backblech spritzen, die aussehen sollten, wie Schlumpf-Mützen. Dann das Backblech in den Ofen schieben und die Mützen ca. 90 Minuten trocknen lassen.

3. Derweil die Früchte in einen Topf geben und weich köcheln. Danach die Früchte beliebig Zuckern und mit einem Pürierstab fein pürieren. Masse durch ein Sieb streichen, zur Seite stellen und auskühlen lassen.

4. Für die Creme den Joghurt in eine Schüssel geben und ebenfalls nach Belieben zuckern. Im Anschluss den Joghurt mit der blauen Lebensmittelfarbe schlumpf-mäßig einfärben. Dann das Schlagobers mit dem Vanillezucker und dem Sahnesteif steif schlagen und unter den blauen Joghurt heben. Die Creme bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.

5. Baiser aus dem Ofen holen und 4 schöne Mützen für die Dekoration zur Seite legen. Nun ein paar Baisers in ein Glas zerbröseln. Darauf dann eine Schicht vom Joghurt geben. Als nächstes eine Lage von der roten Soße darauf verteilen und danach wieder eine Schicht von der blauen Creme. Zum Schluss eine Mütze aufsetzen und sofort servieren.

Tipp

Die Baisers für den geplatzten Schlumpf kann man auch schon fertig kaufen, das spart Zeit.