

Ribisel Erdbeer Schnitte

1. **Rezept** vom Biskuitboden - gebacken auf einem befetteten Backblech

Kuchen auskühlen lassen...

2. **Belag**

250 g Jogurt

250 g Topfen

250 g Schlagobers (geschlagen)

30 g Zucker

1 Pkg. Vanillezucker

6 Blatt Gelatine (in Wasser auflösen)

Alle Zutaten zusammen rühren und auf den Kuchenboden streichen. Ribisel und Erdbeeren drauf verteilen.

Für mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.