

**VORTELLA**

Die Genuss-Profis.

# Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Kuchen



## Zutaten für 18 Pfirsich-Maracuja-Joghurt Kuchen:

### Joghurtmasse:

400 g VORTELLA-Käsekuchen-Top  
800 g Joghurt  
250 g Vollei  
400 g Maracuja-Saft  
200 g Pfirsichstücke, gehackt

---

2.050 g Joghurtmasse

### Geleeguss:

120 g VORTELLA-Geleeguss, neutral  
60 g Wasser

---

180 g Geleeguss

### Weitere Zutaten:

350 g Streusel, hergestellt mit VORTELLA-Premium-Back  
18 St Pappformen, 5 x 10 cm

Früchte zum Ausgarnieren, z.B. Pfirsich,  
Johannisbeere, Sternfrucht, Blaubeere

## Herstellung Pfirsich-Maracuja-Joghurt-Kuchen:

Ca. 18 g Streusel in jede Pappform streuen und bei 200° C 10 Minuten vorbacken.  
Jeweils 110 g der fertig angerührten Joghurtmasse einfüllen und abbacken.

Backtemperatur Etagenofen: 190° C (50° C unter Brötchenbacktemperatur)

Backzeit: ca. 25 Minuten

Nach dem Backen und Erkalten die Kuchen mit Früchten belegen und mit Geleeguss abglänzen.

## Herstellung:

### Joghurtmasse:

Alle antemperierte Zutaten, bis auf die Pfirsichstücke, ca. 3 Minuten im Mittelgang glattrühren.

Die Pfirsichstücke dazugeben und kurz unter die Masse ziehen.

### Geleeguss:

VORTELLA-Geleeguss mit Wasser mischen und aufkochen.

### Weitere Zutaten:

Siehe unten.