

Doppeltes Lottchen



Für die Windbeutel

20g Butter
150 ml Wasser
1 TL Zucker
100 g Mehl
1 Prise Salz
3 Eier

Für die erste Creme:

250g Bio Mango Kurkuma Joghurt
100g Zucker
250g frische Sahne
1 Blatt Gelatine
4cl Whiskey
Saft einer Orange

Für die zweite Creme

125g Sterzinger Vanillejoghurt
3 Eidotter
100g Zucker
200g Zartbitterschokolade
100ml frische Sahne
1 Blatt Gelatine

Zubereitung:

Für die Windbeutel: Butter, Zucker und Wasser in einem Topf aufkochen. Sobald die Mischung kocht das Mehl und Salz in einem Schwung dazugeben und rasch untermischen. So lange Rühren, bis sich die Masse vom Topf löst. Vom Topf entnehmen und in eine Schüssel geben. Etwas ausdämpfen lassen. Die Eier einzeln mit dem Rührhaufsatz der Küchenmaschine unter den Teig mixen. Die Masse in einen Spritzbeutel mit Sterntülle geben und Kugeln (Durchmesser 2cm) auf ein Backblech spritzen. Dabei auf einen Abstand von mindestens 2cm zwischen den Teighäufchen lassen. Bei 220°C für ca. 25 Minuten im Ofen backen. Während der Backzeit den Ofen nicht öffnen. Vom Ofen entnehmen und komplett auskühlen lassen.

Für die erste Creme Gelatine in Wasser einweichen. Währenddessen Sahne steif schlagen und kaltstellen. Orange pressen und in einen Topf zusammen mit dem Whiskey erwärmen. Gelatine darin auflösen. Topf vom Feuer nehmen und nacheinander löffelweise das Joghurt und den Zucker einrühren. Mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Sahne mischen und wieder kaltstellen.

Für die zweite Creme Gelatine in Wasser einweichen. Sahne zum Kochen bringen, darin die Gelatine auflösen und über die zerstückelte weiße Schokolade gießen und aufweichen lassen. Eidotter in der Zwischenzeit mit dem Zucker schaumig schlagen und vorsichtig unter die bereits glattgerührte Sahne-Schokolademischung mengen. Auch diese Creme kaltstellen.

Nach 3 Stunden Kühlzeit beide Cremes in einen Spritzbeutel füllen. Die Windbeutel in der Mitte teilen und abwechselnd Tupfen der Cremes auf die Beutel setzen und mit dem Deckel verschließen. Mit Staubzucker bestäuben und bis zum Servieren kaltstellen.

