

Weißer Traum



DER
STEIRER
Bad Waltersdorf
HOF

Zutaten für den Teig:

4 Eier
150 g Mehl
120 g Staubzucker
1 Pk. Vanillezucker
1 Msp. Backpulver
4 EL heißes Wasser
Kokosette
kandierte Kirschen

Für die Füllung:

1 Pk. Vanillepudding
½ Becher Schlagobers
1 Pk. Vanillezucker
1 Pk. Sahnesteif



Zubereitung:

Für den Biskuitteig werden die Dotter mit Zucker, Vanillezucker, Wasser, Mehl und Backpulver schaumig geschlagen. Eiklar zu steifem Schnee schlagen und unter die Masse heben. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und bei 180°C etwa 12 Minuten backen.

Für die Creme wird zuerst der Pudding nach Anleitung zubereitet. Danach auskühlen lassen. Obers mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen und in den ausgekühlten Pudding rühren.

Aus dem Biskuitteig Kreise ausstechen. Auf einen Kreis die Creme streichen und einen weiteren Teigkreis draufsetzen. Nun auch außen die Creme rundherum auftragen.

Danach das Ganze in Kokosette wälzen und mit einer kandierten Kirsche verzieren.



*Gutes Gelingen
wünscht Ihnen
Annemarie Friesenbichler!*