

Zutaten:

3 Eier
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 P. Schokopuddingpulver
30 g gemahlene Nüsse
40 g Mehl

Belag:

1 P. Snow Creme
2 TL Pilverkaffee
2 cl Amaretto
1EL Nougatcreme
50 g Schokostreusel

200 g Sahne

Deko:

Kakao Schokostreusel

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eiertrennen, Eiweiß im **Schlagkessel** mit dem Zucker steif schlagen. Eigelb unterziehen, Schokopuddingpulver mit dem Mehl über die Eimasse sieben, Nüsse zugeben und mit dem **Softliner** unterziehen.

Sonnenblume mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star legen**, Teig einfüllen mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 15 Min backen.

Snow Creme in den **Schlagkessel** geben und glatt rühren. Pulverkaffee, Amaretto und Nougatcreme unterrühren. Sahne steif schlagen und mit den Schokostreuseln unter die Creme heben.

Die Creme auf dem vorgebackenen Boden glattstreichen. Gut durchkühlen und nach Belieben garnieren.