

Zutaten:

3 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
60 g Mehl

Füllung:

1 P. Snow Creme
1 EL Zitronensaft
300 g TK Himbeeren
200 g Schlagsahne

Deko:

200 g Sahne
Himbeeren

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitz Biskuit herstellen.

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

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

Snow Creme im **Schlagkessel** glattrühren, Zitronen-
saft zugeben. Angetaute Himbeeren einrühren.

(Ein paar zur Dekoration zur Seite legen)

Sahne steif schlagen unterheben. Füllung auf dem
ausgekühlten Boden verteilen und mit dem **Liftboy**
glatt streichen.

Nach Belieben mit Sahne und Früchten garnieren.

Tipp:

Diese Füllung mit TK Heidelbeeren oder einer
TK Beerenmischung zubereitet, ergibt eine ganz neue
Variante.