

## Zutaten:

### Biskuit:

2 Eiweiß  
60 g Zucker  
2 Eigelb  
  
1 P. Vanillepuddingpulver  
50 g Mehl

### Füllung:

300 g Sahnejoghurt  
125 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
1/4 l Sekt  
8 Blatt Gelatine  
  
300 ml Sahne  
1 D. Mandarinen

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 12min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eiweiß im **Schlagkessel** mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen, Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** darübersieben und unterheben.

**Edelweiß oder Galxy II** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy** glatt streichen.  
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 12 Min backen.

Sahnejoghurt, Zucker und Sekt im **Schlagkessel** verrühren Gelatine einweichen, auflösen der Joghurtmasse angleichen und unterziehen.

Sahne steif schlagen, Mandarinen abtropfen lassen, alles unter die Joghurtmasse rühren und in die Form füllen, glatt streichen.

Nach Belieben mit Mandarinen und Sahne ausgarnieren.