

## Zutaten:

### Biskuit:

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

### Füllung:

3 Becher Schmand  
2 Becher flüssige Sahne  
2 P. Vanillezucker  
2 D. abgetr. Mandarinen  
2 P. Puddingpulver ohne  
Kochen Vanille (z.B.  
Paradiescreme)

### Deko:

n. Belieben:  
Sahne  
Kakao  
Schokoraspeln

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen, Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen.

Puddingpulver und Mehl darübersieben und mit dem **Softliner** unterheben.

**Lotosblume** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen.

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

Für den Belag Schmand mit flüssiger Sahne und Vanillezucker im **Schlagkessel** verrühren. Die Mandarinen und 2 P. Vanillepuddingpulver (ohne Kochen) einrühren.

Auf den kalten Biskuit streichen und mit Streuseln und Sahne nach Belieben garnieren.