

Zutaten:

Biskuit:

- 4 Eiweiß
- 100 g Zucker
- 1 Vanillezucker

- 4 Eigelb
- 50 g Mehl
- 1 P. Schokopuddingpulver
- 50 g gem. Haselnüsse

Füllung:

- 1 P. TK-Blaubeeren
- 3/8 l Blaubeersaft oder
Himbeersirup
- 1 P. Vanillepuddingpulver

- 400 g Sahne

- 1 Tasse Eierlikör



Zubereitung:

Eiweiß im **Schlagkessel** anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl, Schokopuddingpulver und gemahlene Haselnüsse unterheben. **Lotosblume** mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo Star** legen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 180°C ca 20 Min. backen.

Von dem ausgekühlten Biskuit einen 1,5 cm hohen Deckel abschneiden und mit dem **Bäckermeister Set** ein Gitter herstellen. Den unteren Boden auf den **Profi Tortenhelfer** legen und die Motivform wieder drumlegen. Abgetropfte Blaubeeren auf dem Boden verteilen. Puddingpulver in den Saft rühren, aufkochen und über den Blaubeeren verteilen.

Sahne steifschlagen und die Biskuitrauten vom Gitter unterheben. Masse auf dem ausgekühlten Pudding glatt streichen, Eierlikör darübergießen und das Biskuitgitter auflegen.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C