

Zutaten:

Boden:

3 Eier
1 Vanillezucker
100 g Zucker
100 g Mehl
1 TL Backpulver

Füllung:

125 g Langkornreis
500 g Snow-Creme
300 g Brombeeren

Garnierung:

300 g Sahne
8-16 Brombeeren

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker zu steifem Schnee schlagen, Eigelb mit dem Softliner unterziehen, Mehl und Backpulver mit dem **Müllermeister** über die Eimasse sieben und unterheben.

Lotosblume mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und bei 200° C ca. 15 Min. backen.

In der Zwischenzeit den Reis in Wasser 20 Min. garen und abkühlen lassen. Snow-Creme glatt rühren, Reis und Brombeeren unterheben und auf dem ausgekühlten Boden verteilen.

Sahne steif schlagen, den Kuchen ausgarnieren und mit Brombeeren dekorieren.