

Zutaten:

Biskuit:

- 100 g Zucker
- 60 g Mehl
- 3 Eier
- 1 Pck. Mandelpuddingpulver
- 1 Messerspitze Weinsteinbackpulver

Fruchtfüllung:

- 1 Dose Pfirsiche

Sahnefüllung:

- 500g [Snow Creme](#)
- 1 EL Nussnougatcreme
- 3 Stangen Giotto-Kugeln
- 400 g Sahne

Deko:

- 200 g Sahne
- 1 Stange Giottokugeln
- 3 Pfirsichspalten



Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Zubereitung:

Biskuit:

Eier schaumig rühren und den Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten rühren lassen. Dann das Mehl, Puddingpulver und Weinsteinbackpulver mit dem **Müllermeister** einsieben und mit dem **Softliner groß** unterheben. Den **Thermo-Star Vario** mit einer **Dauerbackunterlage** versehen und 12 **Ananas Törtchen groß** darauf stellen und den Teig mit dem **Hermelin** einfüllen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-12 Minuten backen.

Füllung:

Die Pfirsiche würfeln und auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen. Die **Snow-Creme** mit der Nußnougatcreme glattrühren. Die Giotto-Kugeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und zur aufgeschlagenen **Snow-Creme** geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Snow-Creme-Giotto-Masse heben. Das ganze auf den Pfirsichwürfeln gleichmäßig verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Deko:

Dekorieren mit Sahne, Giottokugeln und Pfirsichspalten.