

Zutaten:

Biskuit

3 Eier
90 g Zucker
90 g Mehl

Belag

1 Dose Birnen

Creme

9 Blatt Gelatine
500 g Sauerrahm
150 g Kokosjoghurt
100 g Zucker
1 Vanillezucker
400 g Sahne

Verzierung

"saure Schnüre" als Schal
Gebäck als Knöpfe
und Besen
"Marzipan-Nase!
etwas flüssige Kuvertüre



Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Biskuit herstellen. Hasy auf dem *Thermo-Star Vario* mit *Dauerbackunterlage* stellen, den Teig einfüllen und glatt streichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten backen.

Ober- / Unterhitze: 180 ° C, Heißluft: 160° C, Gas: Stufe 3.

Biskuit in der Form auskühlen lassen und auf den *Profi Servierhelfer* umsetzen. Birnen abtropfen lassen, mit Hilfe eines Kugelausstechers zwei Augen herstellen und den Rest fein würfeln. Auf dem Biskuit verteilen.

Gelatine in kaltem Wasser quellen lassen. Die Sahne steif schlagen, die übrigen Zutaten verrühren. Die Gelatine im Wasserbad auflösen, mit etwas Sahne verrühren und zur Joghurtmasse geben. Zum Schluss die Sahne unterheben. Die Torte kalt stellen. Aus der Form lösen und ein Ohr abschneiden. Den entstandenen Schneemann nach Belieben ausgarnieren.