

Zutaten:

Biskuitboden:

3 Eiweiß
100g Zucker
3 Eigelb
1P. Vanillepuddingpulver
bis 100g mit Mehl auffüllen

Belag:

4 Becher Schmand
1 P. Vanillepuddingpulver
(ohne kochen)
1 Glas Blaubeeren
(Heidelbeeren)
2 P. roten Tortenguß

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Zucker zu steifem Schnee schlagen, Eigelb unterheben. Mehl und Puddingpulver darüber-sieben und unterziehen.

Teig in der **Margerite** abbacken und erkalten lassen.

Vanillepuddingpulver (ohne Kochen) mit dem Schmand verrühren und auf dem Boden verteilen. Obst erhitzen Tortenguß einrühren und abkühlen lassen und auf die Schmandmasse geben. Die Torte min 24. Std. in den Kühlschrank stellen.

Vor dem Servieren mit gehackten Pistazien und Sahnetupfen verzieren.

Zubereitungszeit: 45min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C