

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
1 Prise Salz
90 g Zucker
1 P. Puddingpulver
(Schokolade)
50 g Mehl

Füllung:

250 g Sahne
2 EL Paradiescreme (Vanille)
12 Löffelbiskuits
250 g Aprikosen aus der Dose
5 EL Aprikosensaft

500 g Sahne
100 g Raspelschokolade

Verzierung:

2 Aprikosen-Hälften
25 g Raspelschokolade



Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Zuerst werden die Eier getrennt. Eiweiß mit dem Salz schaumig rühren, dann den Zucker dazu geben und steif schlagen. Eigelb verquirlen und mit dem **Softliner groß** unterziehen. Mehl und Puddingpulver sieben und unterheben.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen und die **Venus** darauf stellen. Den Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Im vorgeheizten Ofen etwa 15 Minuten backen.

Ober/Unterhitze: 200° C Heißluft: 180° C Gas: Stufe 4

Biskuit in der Form auskühlen lassen. Die Sahne mit der Paradiescreme steif schlagen und auf dem Boden verteilen. Die Aprikosen abtropfen lassen. Zwei Hälften für die Verzierung zurück behalten. Löffelbiskuits mit dem Aprikosensaft tränken und auf die Vanille-Sahne legen. Dazwischen die Aprikosen verteilen.

Die restliche Sahne steif schlagen 100 g der Schoko-Raspeln unter die Sahne heben und auf den Löffelbiskuits und Aprikosen mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen. Mit 25 g Raspelschokolade wird die Oberfläche des Kuchens mit Sternen gestaltet. Dazu einen Sternausstecher mehrmals auf den Kuchen legen und die Innenfläche mit der Raspelschokolade ausfüllen.

Die Aprikosenhälften in jeweils sechs Spalten schneiden und diese an den Bögen der **Venus** anlegen.