

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
120 g Zucker
1 P. Puddingpulver Vanille
80 g Mehl
1/2 TL Backpulver

Belag:

80 g Bernsteingold
80 g gehackte Mandeln

Füllung:

600 g Sahne
1 P. Puddingpulver(Vanille)
ohne Kochen



Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 13 min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 210°C

Umluft: 210°C

Zubereitung:

Biskuit:

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

Dauerbackunterlage und **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glatt streichen. Die Mandelmischung darüberstreuen und im vorgeheizten Backofen backen. (210° C 13 Min.)

Danach sofort mit einem Geschirrtuch und dem **Schnittenhelfer** abdecken und auskühlen lassen.

Maxi-Schnitte mit der **Garnerspachtel** lösen, Dauerbackunterlage auf die gebackene Biskuitplatte legen umdrehen, Sahne fast steif schlagen und das Vanillepuddingpulver (ohne Kochen) kurz unterrühren und die Biskuitplatte füllen. Mit Hilfe der **Dauerbackunterlage** aufrollen.

Falls nötig, die Mandelschicht mit nassen Händen etwas andrücken. Auf der **blue line Kent** servieren.

Tipp:

Abgetropfte Mandarinen unter die Sahne heben.