

## Zutaten:

### Biskuit:

- 3 Eier
- 90 g Zucker
- 90 g Mehl
- 1 TL Backpulver

### Creme:

- 1 Dose Ananas  
(Abtropfgewicht 490 g)
- 1 Dose Mandarinen  
(Abtropfgewicht 175 g)
- 8 Blatt Gelatine
- 1 P. Fruchtpudding  
(Zitronegeschmack)
- 1 cl Rum
- 500 g Sahne

### Verzierung:

- 1 große Dose Fruchtcocktail  
(Abtropfgewicht 500 g)
- 1 P. Götterspeise  
Waldmeistergeschmack  
für 500 ml Flüssigkeit



## Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Biskuit herstellen laut Grundkurs. **Hochzeitsring (26 cm)** auf den Thermo-Star mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig in der Form glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Min. backen bei 200° C

Biskuit in der Form auskühlen lassen und auf die **Blue Line Devonport** umsetzen.

Ananas und Mandarinen abtropfen lassen, Saft jeweils auffangen. Die Ananas-Scheiben halbieren und am Rand des **Hochzeitrings** aufstellen, die Zwischenräume mit Mandarinen ausfüllen. Rest Früchte klein würfeln.

Gelatine in reichlich Wasser einweichen.

Aus insgesamt 500 ml Ananas- und Mandarinenensaft nach Anleitung einen Pudding kochen, vom Herd nehmen und die ausgedrückte Gelatine unterrühren.

Übrige Früchte und Rum unterheben, auskühlen lassen dabei gelegentlich umrühren. Sahne steif schlagen unterheben. Creme in der Form verteilen mit dem **Liftboy spitz** glattstreichen und kalt stellen.

Fruchtcocktail abtropfen lassen. 400 ml Saft auffangen. Saft mit der Götterspeise verrühren, quellen lassen und erhitzen (nicht kochen!) abkühlen lassen.

Früchte in der Form verteilen und die noch flüssige Götterspeise darüber geben. Zum Erstarren kalt stellen.

### Tipp:

Die Creme kann statt mit Fruchtpudding (Zitrone) auch mit 1 P. Vanillepuddingpulver zubereitet werden.

**Zubereitungszeit:** 40min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C