

Zutaten:

Biskuit:

2 Eier
60 g Zucker
60 g Mehl

Füllung:

5 Blatt Gelatine
200 g Schmand
50 g Puderzucker
Saft von 1 Zitrone
300 g Sahne

Verzierung:

150 g Puderzucker
etwas Zitronensaft
gelbe Lebensmittelfarbe
100 g Kokosraspel
etwas gehackte Pistazien



Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Aus den Zutaten einen Blitz-Biskuit zubereiten.

Edelweiß auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen und den Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 12 Min bei 200° C backen

Gelatine in reichlich Wasser quellen lassen.

Schmand, Puderzucker und Zitronensaft im **Schlagkessel** verrühren, Gelatine ausdrücken und auflösen.

Die Gelatine der Schmandmasse angleichen.

Wenn die Masse zu gelieren beginnt, Sahne steif schlagen und 3 EL für die Verzierung beiseite stellen.

Den Rest unter die Creme heben.

Biskuit in der Form auskühlen lassen und die Creme mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Das **Edelweiß** zur Seite stellen. Puderzucker und Zitronensaft zu einem Guss verrühren und in ein Spritztütchen füllen.

Die Konturen der Blüte nachspritzen. Sahne mit Lebensmittelfarbe gelb einfärben, das Blüteninnere verzieren und mit Pistazien bestreuen.

Blütenblätter mit Kokosraspeln bestreuen.