Snow Creme Himbeer-Traum

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

3 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
60 g Mehl

Füllung:
1 P. Snow Creme
1 EL Zitronensaft
300 g TK Himbeeren
200 g Schlagsahne

Deko:
200 g Sahne
Himbeeren

Zubereitungszeit: 20min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitz Biskuit herstellen.
Dauerbackunterlage auf den **Thermo Star** legen **Margerite** darauf stellen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy** glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Min. backen.

Snow Creme im **Schlagkessel** glattrühren, Zitronensaft zugeben. Angetaute Himbeeren einrühren.
(Ein paar zur Dekoration zur Seite legen)
Sahne steif schlagen unterheben. Füllung auf dem ausgekühlten Boden verteilen und mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Nach Belieben mit Sahne und Früchten garnieren.

Tipp:

Diese Füllung mit TK Heidelbeeren oder einer TK Beerenmischung zubereitet, ergibt eine ganz neue Variante.