

Zutaten:

Teig:

4 Eiweiß
100 g Zucker
4 Eigelb
60 g Mohn
60 g Mehl

Füllung:

1 Glas Himbeeren oder
300 g TK Himbeeren
1 P. Puddingpulver Vanille

1 P. Snow Creme
2 Vanille-Joghurt
100 ml Eierlikör

Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Dauerbackunterlage auf den **Thermostar** legen,
Teig in die **Lotosblume** einfüllen, glattstreichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca 15 Min backen.

Nach dem auskühlen Kuchen aus der Form lösen
mit dem **Torten-Garniermesser** durchschneiden und
aus dem oberen Boden mit dem **Bäckermeister-Set**
ein Gitter herstellen.

Den Saft **oder** mit 300 ml Flüssigkeit und den Pudding-
pulver aufkochen, Himbeeren unterrühren zusammen
auf den Boden geben und abkühlen lassen.

Snow Creme glatt rühren, Joghurt und Eierlikör und
die Teigrauten dazugeben, auf der Himbeerfüllung
verteilen das Gitter drauf stürzen und evtl. noch mit
etwas Sahne garnieren.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C