

Zutaten:

Biskuit:

3 Eiweiß
100 g Zucker
3 Eigelb
1 P. Vanillepudding
60 g Mehl

Belag:

1P. Snow Creme
1 Pfirsich-Maracuja-Joghurt
1 Vanillezucker
1 TL Getränkepulver Orange

250 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitzbiskuit herstellen.

Gerbera auf **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

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

Snow Creme glatt rühren,
Joghurt, Vanillezucker und Getränkepulver unterrühren.
Sahne steif schlagen unterheben.
Die Creme auf dem Boden glattstreichen, kühlstellen
und vor dem Servieren nach Belieben garnieren.