Pfirsich-Giotto-Törtchen

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuit:
100 g Zucker
60 g Mehl
3 Eier
1 Pck. Mandelpuddingpulver
1 Messerspitze Weinsteinbackpulver

Fruchtfüllung:
1 Dose Pfirsiche

Sahnefüllung:
500g *Snow Creme*
1 EL Nussnougatcreme
3 Stangen Giotto-Kugeln
400 g Sahne

Deko:
200 g Sahne
1 Stange Giottokugeln
3 Pfirsichspalten



Zubereitungszeit: 15min
Backzeit: 12min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C

Zubereitung:

Biskuit:
Eier schaumig rühren und den Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten rühren lassen. Dann das Mehl, Puddingpulver und Weinsteinbackpulver mit dem ***Müllermeister*** einsieben und mit dem ***Softliner groß*** unterheben. Den ***Thermo-Star Vario*** mit einer ***Dauerbackunterlage*** versehen und 12 ***Ananas Törtchen*** *groß* darauf stellen und den Teig mit dem ***Hermelin*** einfüllen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-12 Minuten backen.

Füllung:
Die Pfirsiche würfeln und auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen.Die ***Snow-Creme*** mit der Nußnougatcreme glattrühren. Die Giotto-Kugeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und zur aufgeschlagenen ***Snow-Creme*** geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Snow-Creme-Giotto-Masse heben. Das ganze auf den Pfirsichwürfeln gleichmäßig verteilen und mind. 2 Stunden kalt stellen.

Deko:
Dekorieren mit Sahne, Giottokugeln und Pfirsichspalten.