

Zutaten:

Wiener Masse:

3 Eier
90 g Zucker
75 g Mehl
45 g flüssige Butter

Sahnefüllung:

200 g Schlagsahne
3 EL Cremepulver Vanille

Belag:

400 g Früchte nach Saison (z.B. Aprikosen, Bananen, Erdbeeren, Himbeeren, Kiwis, Pfirsiche, Pflaumen)
1/8 l Apfelsaft
1/2 P. Tortenguß, weiß

Dekoration:

200 g Schlagsahne
1 P. Vanillinzucker
1 P. Sahnefestiger



Zubereitungszeit: 50min

Backzeit: 10min

Temperatur: 200°C

Zubereitung:

Eigelb und die Hälfte des Zuckers mit einem Wasserbad weißcremig schlagen.

Eiweiß mit dem übrigen Zucker im *Schlagkessel* steifschlagen. Mehl mit dem *Müllermeister* über die schaumige Eigelbmasse sieben.

Flüssige, lauwarme Butter und 1/3 des Eischnees zugeben, mit den *Softliner gross* unterziehen. Den übrigen Eischnee locker unterheben.

Wiener Masse sofort backen, sie fällt durch die Butter schnell zusammen.

Dauerbackunterlage auf den *Thermo-Star Vario* legen, sechs *Ananas Törtchen groß* daraufstellen und die Wiener Masse darin verteilen. Im vorgeheizten Backofen ca. 10 Minuten backen.

Törtchen nach dem Abkühlen auf den *Profi Servierhelfer* setzen.

Sahne für die Füllung fast steifschlagen und das Cremepulver mit dem *Softliner gross* unterheben. Sahnefüllung mit der *Garnierspachtel* auf den Böden verteilen. Früchte putzen und die Törtchen belegen.

Apfelsaft aufkochen und einen Tortenguß zubereiten. Mit dem *Pinself* über den Früchten verteilen und fest werden lassen. Törtchen aus den Formen lösen.

Sahne mit Vanillinzucker und Sahnefestiger steifschlagen. *Lochtülle 20* mit *Spaghettidüse* in den *Spritzbeutel Profi II* einsetzen und Sahne einfüllen. Haare auf die Törtchen spritzen. Mit der übrigen Sahne und *Lochtülle 6* oder mit Früchten die Gesichter verzieren.

Hinweis:

Für Obstschnitten die doppelte Menge in der *Maxi-Schnitte* backen, dabei Backzeit etwas verlängern. Nach dem Abkühlen belegen und mit Tortenguß bestreichen. Quadrate oder Dreiecke schneiden und verzieren.

6 Stücke pro Stück ca.:

465 kcal / 1936kJ

31 g KH

33 g F

10 g E