

Zutaten:

Boden:

- 4 Eier
- 100 g Zucker
- 80 g Mehl
- 1 P. Vanillepuddingpulver

Belag:

- 50 g gehobelte Mandeln
- 50 g Bernstein gold

Füllung:

- 400 g Sahne
- 1 P. Vanillepudding pulver
(ohne Kochen)



Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 18min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß und Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen, Mehl sieben ebenfalls unterheben.

Die **Margerite** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, Teig einfüllen, glatt streichen.

Bernsteingold mit den Mandeln mischen, auf den rohen Teig streuen.

Im vorgeheizten Ofen backen ca. 18 Min. bei 200° C
Kuchen in der Form auskühlen lassen.

Boden aus der **Margerite** lösen und mit dem **Torten-Garniermesser** 1 x durchschneiden. Bei dem oberen Boden die Kuchenstücke vorschneiden.

Sahne halb steif schlagen, Vanillepudding ohne Kochen unterheben. 2/3 der Masse auf dem Boden verteilen.

Die restliche Creme in den **Spritzbeutel mit 8er Stern** füllen und in die Bögen große Tupfen spritzen.

Die einzelnen Kuchenstücke fächerartig darauf legen.
Auf der **Somerset (blue line)** servieren.