

Zutaten:

Biskuit:

3 Eier
90 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
60 g Mehl

Belag:

8-10 Schaumküsse
aus Schokolade
500 g Sahnequark
3-4 EL Zitronensaft
75 g Puderzucker
600 g Sahne
2 TL Sofortgelatine

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 15min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

Zubereitung:

Blitzbiskuit nach Anleitung zubereiten.

Anemone auf den **Thermo-Star** mit **Dauerback-
unterlage** stellen und den Teig einfüllen.

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

Schaumküsse von den Waffeln trennen und die Waffeln zum Garnieren aufheben. Mohrenköpfe zerdrücken und mit dem Quark, Zitronensaft und Puderzucker verrühren.

Sahne mit Sofortgelatine steif schlagen unter die Quarkmasse heben.

Belag in der Anemone verteile und mit halbierten Waffeln verzieren.