La Bamba - Schnitte

von www.VEMMiNA.com

Zutaten:

Biskuitboden:
6 Eier
150 g Zucker
1 P. Vanillezucker
150 g Mehl
3/4 P. Backpulver

Füllung:
1 l Orangensaft
9 EL Zucker
3 P. Vanillepuddingpulver
(Vanille)

400 g Sahne
1 EL Puderzucker
2 P. Sahnesteif
26-30 Butterkekse
Schokoladenglasur
nach Belieben

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 15min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß im **Schlagkessel** mit dem Zucker steifschlagen, Eigelb mit dem **Softliner** unterziehen. Mehl und Backpulver mischen, sieben und mit dem **Softliner** unter die Eimasse heben.
Dauerbackunterlage mit **Maxi-Schnitte** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

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

Vanillepuddingpulver mit dem Orangensaft und Zucker nach Vorschrift zubereiten (kochen) und auf dem kalten Biskuitboden glattstreichen.

Sahne mit Puderzucker und Sahnesteif steif schlagen und über den kalten Pudding verteilen.
Den Kuchen mit Butterkeksen belegen und mit der Schokoglasur bestreichen.

Tipp:
Für ganz Schnelle, es gibt auch schon Butterkekse, die mit Schokolade überzogen sind.!!