

## Zutaten:

### Boden:

1 Tasse Zucker

1 Tasse Öl

4 Eier

1/2 P. Backpulver

4 P Vanillepuddingpulver

(zum Kochen)

### Füllung:

2 Dosen Pfirsiche

600 g Sahne

200 g Schmand

3 P. Vanillezucker

3 P. Sahnefestiger

### Verzierung:

400 ml Multivitaminsaft

4 P. Vanillesoße

(ohne Kochen)

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 20min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

## Zubereitung:

Zucker und Eier im **Schlagkessel** schaumig rühren, Öl zugeben und gut unterrühren. Puddingpulver und Backpulver über die Eimasse sieben unterheben.

Gar -Profi I auf den **Thermo-Star** mit **Dauerbackunterlage** stellen, Teig einfüllen.

Im vorgeheizten Backofen ca 20 Min. bei 180° C backen.

Pfirsiche klein schneiden und auf dem ausgekühlten Boden verteilen.

Sahne mit Vanillezucker und Sahnefestiger steif schlagen, Schmand unterheben und die Masse auf den Pfirsichen verteilen. Kalt stellen.

Saft und Soßenpulver im **Schlagkessel** cremig aufschlagen und auf der Sahne verteilen.

### Tipp:

*Bei sehr warmen Temperaturen ist es ratsam*

*1 P. Soßenpulver mehr zu verwenden.*