

Zutaten:

Boden:

4 Eier
120 g Zucker
1 P. Puddingpulver Vanille

90 g Mehl

Füllung:

400 g Sahne

150 g Vanillejoghurt

6 Blatt Gelatine

etwas Zimt

200 g Pflaumenmus

300 g Pflaumenspalten



Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 6min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

Zubereitung:

Boden lt. Blitz-Biskuit Anleitung herstellen.

Maxi-Schnitte mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star legen**, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C 6 Min. backen.

*Nach dem Backen sofort mit dem **Schnittenhelfer** abdecken .*

Gelatine einweichen, ausdrücken und auflösen, Vanillejoghurt in den **Schlagkessel** geben und die Gelatine angleichen. Sahne schlagen und mit dem **Softliner** unterheben.

Biskuitplatte aus der **Maxi-Schnitte** lösen, auf den **Schnittenhelfer** legen mit feinem Pflaumenmus bestreichen, Sahnejoghurtmasse daraufstreichen, Pflaumenspalten drauflegen, aufrollen und auf der **Blue Line Kent** servieren.