

Zutaten:

3 Eiweiß
120 g Zucker
3 Eigelb
100 g Schokosplitter
125 g gem. Nüsse
2 EL Mehl
1/2 TL Backpulver

Belag:

2-3 Becher Sahne
1 Dose Pfirsiche
50 ml Eierlikör

Zubereitungszeit: 20min

Backzeit: 20min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 180°C

Umluft: 180°C

Zubereitung:

Eiweiß mit dem Zucker im **Schlagkessel** steif schlagen, Eigelb mit dem **Softliner** unter den Eischnee ziehen. Schokosplitter, Nüsse, Mehl und Backpulver unterheben.

Rosenform mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen, glattstreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 20 Min. backen.

Sahne steif schlagen, 2/3 der Sahne auf dem Boden mit dem **Liftboy** verteilen. Die Pfirsichhälften auf die Sahne in die Bogen der **Rosenform** legen.

Restliche Sahne in den **Spritzbeutel** mit **11 Rosentülle** füllen und die Lücken ausgarnieren.

Nach Belieben mit etwas Eierlikör garnieren.