

Zutaten:

Biskuit:

100 g Zucker
60 g Mehl
3 Eier
1 Pck. Mandelpuddingpulver
1 Messerspitze Weinsteinbackpulver

Fruchtfüllung:

1 Dose Pfirsiche

Sahnefüllung:

500 g Snow-Creme
1 EL Nußnougatcreme

3 Stangen Giotto-Kugeln
400 g Sahne

Deko:

200 g Sahne
1 Stange Giottokugeln
3 Pfirsichspalten

Zubereitungszeit: 15min

Backzeit: 12min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200Â°C

Zubereitung:

Eier schaumig rühren und den Zucker einrieseln lassen. 10 Minuten rühren lassen. Dann das Mehl, Puddingpulver und Weinsteinbackpulver mit dem *Müllermeister* einsieben und mit dem *Softliner groß* unterheben. Den Thermo-Star Vario mit einer Dauerbackunterlage versehen und 12 *Ananas Törtchen groß* darauf stellen und den Teig mit dem *Hermelin* einfüllen. Danach im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 10-12 Minuten backen.

Die Pfirsiche würfeln und auf dem ausgekühlten Biskuit verteilen.

Die *Snow-Creme* mit der Nußnougatcreme glattrühren. Die Giotto-Kugeln in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken und zur aufgeschlagenen *Snow-Creme* geben. Die Sahne steif schlagen und unter die Snow-Creme-Giotto-Masse heben. Das ganze auf den Pfirsichwürfeln gleichmäßig verteilen und min. 2 Stunden kalt stellen.

Dekorieren mit Sahne, Giottokugeln und Pfirsichspalten.