

Zutaten:

Biskuit:

4 Eier
110 g Zucker
110 g Mehl

Füllung:

50 g Bernstein gold
50 g gehobelte Mandeln

500 g Sahne
1/2 GL. Preiselbeeren

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 5-8min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 250°C

Umluft: 250°C

Gas: 250°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß mit Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen, Eigelb unterziehen. Mehl mit dem **Müllermeister** darübersieben und mit dem **Softliner groß** unterheben. **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** legen, **Maxi-Schnitte** anpassen und den Teig einfüllen. Mit dem **Liftboy breit** glattstreichen.

Im vorgeheizten Ofen backen 5-8 Min. bei 250° C
Nach dem Backen sofort mit dem **Schnittenhelfer** abdecken.

Bernsteingold mit den Mandeln mischen und in 6 **Ananastörtchen klein** bei 200° C ca. 8 Min. backen. Nach dem Abkühlen herausdrücken und 4 Florentiner mit dem Wellholz zerdrücken.

Sahne steif schlagen, die Florentinerkrümel mit dem **Softliner** unterheben. Preiselbeeren auf die Rolle streichen, Sahne darüberstreichen.

Die Biskuitplatte mit der Füllung aufrollen und gleich auf die **blue line Kent** umsetzen.