Multivitamintorte



Foto von Rosemarie Schmidtgen
Rezept Biskuitboden von Caroline Schmidtgen
Rezept Multivitamincreme von Rosemarie Schmidtgen

Zutaten:
Biskuitboden
4 Eier
4 Essl. Wasser
100g Zucker
Vanillezucker
75 g Mehl
50 g Speisestärke
Ms. Backpulver

Multivitamin-Creme
500ml Multivitaminsaft
2 Beutel Tortenguss weiss
2 Essl. Zucker
1 gr. Dose Pfirsiche
2 Becher Sahne
2 Btl. Sahnesteif
250 ml Multivitaminsaft
Btl. Aranca-Maracuja (Dr. Oetker)
150 g Naturjoghurt

Zubereitung:

Biskuitboden
Mit dem Ballonschneebesen Eigelb mit Wasser aufschlagen, Zucker , Vanillezucker zugeben und schaumig schlagen. Mehl, Speisestärke, Backpulver vermischen, auf die Masse sieben und Eischnee unterheben.

Auf ein mit Backpapier aufgelegtes Backblech geben. Bei 200 Grad 12-15 min. backen

Multivitamin-Creme
Multivitaminsaft mit Tortenguss und Zucker mit dem Flexi aufkochen. Gewürfelte Pfirsiche vorsichtig untermischen. Die Masse auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Auskühlen lassen. Sahne mit Sahnesteif fest schlagen (Ballonschneebesen) und auf die Masse geben. Dann Multivitaminsaft mit einem Btl. Aranca-Maracuja aufschlagen und zum Schluss Naturjoghurt unterheben. Auf die Sahnemasse geben und glattstreichen.

Schmeckt auch anstatt der Pfirsische mit Banane.