

Multivitaminorte



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 Ballonschneebeesen 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 (Ballonschneebeesen) 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.