

Fruchtschnitten mit Sauerrahm-Obers- Creme

Ein Backblech

Teig Zutaten: 5 Dotter, 5 Ei klar (Schnee)
25dag Kristallzucker
1/8 L Öl, 1/8 L Wasser (lauwarm)
15dag griffiges Mehl
½ Pkg. Backpulver
5 dag Nüsse, 2 EL Kakao

Zubereitung: Dotter und Zucker schaumig rühren, Öl und Wasser langsam einrühren und restliche Zutaten untermengen. Bei Mittlerer Hitze (160 °C) backen. Noch heiß mit Marmelade (Ribisel + Rum) bestreichen.

Creme Zutaten: 2 Becher Sauerrahm
2 Becher Schlagobers
Ca. 10dag Kristallzucker
Biskotten
Gefrorene Früchte
Kokosflocken

Zubereitung: Sauerrahm mit ca. 10dag Zucker verrühren, Schlagobers schlagen und mit Sauerrahm vorsichtig vermengen. Früchte auf den ausgekühlten Kuchen verteilen, die Hälfte der Creme darüberstreichen. Biskotten in Milch- Rum Gemisch (ich nehme Kaffe) tränken und den Kuchen damit dicht belegen.
Restliche Creme darüber streichen. Zum Schluss dicht mit Kokosflocken bestreuen.
6 Stunden kühl stellen und ziehen lassen.

Gutes Gelingen