



### Infos

 Leicht

## Zubereitung

### Biskuit

- Alle Zutaten vermischen und bei 160° C 35 Minuten in einer ausgefetteten Tortenform backen.

### Creme/Fülle

- Pudding lt. Packungsanweisung zubereiten und eingeweichte Gelatine einarbeiten. Danach kalt rühren.
- Schlagobers steif schlagen und Pudding einrühren.

## Zutaten

### Biskuit

- 3 Eier
- 10 dag Zucker und 1 Msp. Vanillezucker
- 10 dag Mehl
- 1 Msp. Backpulver

### Creme/Fülle

- 1/2 l Schlagobers
- Vanillepudding (1 Packerl)
- 7 Blatt Gelatine

- 1/8 l Rum, 1/8 l Wasser und 2 EL Zucker in einem Teller verrühren und die Biskotten kurz darin wenden.
- Auf das erkaltete Biskuit die Puddingcreme auftragen und die Biskotten darauflegen.
- Diesen Vorgang wiederholen, bis die Tortenform voll ist. Mit Puddingcreme abschließen und für einige Stunden kalt stellen.
- Die Tortenform entfernen und mit geschlagenem Obers verkleiden.

- 15 dag Zucker
- 2 Pk. Biskotten
- 1/8 l Rum
- 1/8 l Wasser
- 2 EL Zucker

Zutaten für 12 Portionen