



hr1-DOLCE VITA

Andrea Kronberger Süßer Döner

ZUTATEN:

Obst das man mag, z.B. Erdbeeren,
Pfirsich, Orangen
Schokosauce

Biskuit:

5 Eier
100 g Zucker
180 g Mehl
50 g Butter

Sahne:

400 g Sahne
2 Päckchen Vanillezucker
1 Päckchen Sahnesteif

ZUBEREITUNG

Für den Biskuit die Eier und den Zucker warm und kalt aufschlagen und dann vorsichtig das Mehl unterheben und zum Schluss die Butter ebenfalls vorsichtig unterheben.

Auf jeweils 4 Backpapiere einen ca. 24 cm großen Kreis malen, die Masse jeweils auf die Mitte verteilen und dann in Größe des Kreises glattstreichen.

Bei 220 Grad Umluft für etwa 5 Minuten goldgelb backen.

Sahnesteif mit Vanillezucker mischen. Sahne steif schlagen, dabei nach etwa 1 Minute die Vanillezucker/Sahnesteif -Mischung hineingeben und dann fertig steif schlagen.

Den Biskuit vom Backpapier lösen und mit der Backhaut nach unten auf die Arbeitsfläche legen.

Obst nach Belieben, z.B. Erdbeeren und/oder auch Orangen, Pfirsich, Kiwi, etc. in Scheiben schneiden.



hr1-DOLCE VITA

Obst auf einer Hälfte des Biskuits bis etwa 1cm vom Rand entfernt verteilen, dann $\frac{1}{4}$ der Sahne darauf verteilen, wer mag kann noch etwas Schokosauce darauf geben und dann zusammenklappen.