

Rezept 053 : Hawaischnitten

Zutaten :

Teig :

6 Eier (Schnee)
25 dag Zucker
1 Vanillezucker
1/8 L Wasser
1/8 L Öl
30 dag Mehl
½ Pkg. Backpulver

Creme :

1 Dose Ananas
½ L Ananassaft
1 Pkg. Vanillepudding
1 Pkg. Quimic
¼ L Schlagobers
1 Pkg. Sahnesteif
5 Blatt Gelatine (oder adäquate Menge Agar Agar)
Zucker nach Geschmack

Kokosette zum Verzieren

Zubereitung :

Teig backen (180°C / ca. 30 Minuten) und auskühlen lassen.

Für die Creme aus dem Saft Pudding kochen, auskühlen lassen, Ananasstücke einrühren, wenn die Masse fast kalt ist, das gut gerührte Quimic einrühren, ist die Masse kalt, das geschlagene Obers und die Gelatine einrühren. Auf den Boden streichen und mit Kokosette bestreuen.

Guten Geschmack !