

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Weißer Traum

Köchin: Evelyn Goldenits

Zutaten

(für 1 – 2 Bleche)

Für die Vanillecreme

- 750 g laktosefreie Milch
- 2 Pkg. Vanillepuddingpulver
- 350 g Butter oder Margarine
- 150 g Staubzucker

Für den Biskuitboden

(1 Blech ca. 28x36 cm)

- 6 Eier
- 150 g Kristallzucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 100 g Sonnenblumenöl
- ½ Pkg. Backpulver
- 150 g Reismehl

Zusätzlich

- 1 runder Ausstecher (Ø 3,5 cm)
- 100 g Kokosraspeln

Zubereitung

1. Für die Vanillecreme etwas kalte Milch mit dem Puddingpulver glattrühren. Dann die restliche Milch in einen Topf geben, zum Kochen bringen und das angerührte Puddingpulver einrühren, kurz aufkochen und danach auskühlen lassen. Die Butter mit dem Staubzucker in eine Schüssel geben, in der Küchenmaschine cremig schlagen und den erkalteten Pudding löffelweise unterrühren.

Tipp: Die Creme als ersten Kochschritt zubereiten, damit sie für die weitere Verarbeitung gut auskühlen kann.

2. Für den Biskuitboden die Eier, den Kristallzucker, den Vanillezucker und eine Prise Salz in eine Schüssel geben und in der Küchenmaschine schaumig schlagen. Das Sonnenblumenöl rasch unterrühren und dann das Reismehl vorsichtig unterheben. Die Masse anschließend auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech streichen und im vorgeheizten Rohr bei 190 °C Ober-Unterhitze 10-15 Minuten backen, danach herausnehmen.

3. Zum Schluss mit einem runden Ausstecher kleine Kreise aus dem Biskuitboden ausstechen. Jeweils zwei Böden mit etwas Vanillecreme dazwischen zusammensetzen, rundherum mit der Creme einstreichen und in den Kokosraspeln wälzen.