

# Weißer Traum

ca. 15 Stück



etwas Übung erforderlich

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Biskuitmasse:

- 4 Dotter (Größe M)
- 4 EL heißes Wasser
- 120 g Zucker
- 1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
- 4 Eiklar (Größe M)
- 150 g glattes Mehl
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Backpulver

### Zum Beträufeln:

Rum

### Füllung:

- ½ Pck. Dr. Oetker Original Pudding Vanille-Geschmack
- 50 g Zucker
- 180 ml Milch
- ⅛ l flüssiges Schlagobers
- 1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif

### Zum Wälzen:

100 g Kokosette

## 1 Biskuitmasse:

Für die Masse Dotter mit Wasser, Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Handmixer (Rührstäbe) schaumig rühren. Eiklar steif schlagen und zur Dottermasse geben. Mehl mit Backpulver vermischen, darübersieben und mit dem Kochlöffel unterheben.

Die Masse ca. 1 cm dick auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

## Blech in das Rohr schieben:

Das Blech in die untere Hälfte des vorgeheizten Backrohres schieben.

**Ober-/Unterhitze 190 °C**

**Heißluft 170 °C**

**Backzeit: ca. 12 Minuten**

## 2 Biskuit stürzen:

Das Biskuit auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier abziehen.



**3 Biskuit ausstechen:**

Aus dem erkalteten Biskuit Scheiben ausstechen (5 - 6 cm Ø) und mit Rum beträufeln.

**4 Füllung:**

Für die Füllung Puddingpulver mit Zucker und Milch unter Rühren zu einem Pudding kochen. Schlagobers mit Sahnesteif steif schlagen und unter den erkalteten Pudding rühren.

**5 Biskuit zusammensetzen:**

Je zwei Biskuitscheiben mit Creme zusammensetzen und einstreichen und in Kokosette wälzen.

