

## Boden:

4 Eier, getrennt  
160 g Mehl  
160 g Zucker und etwas Vanillepulver oder Vanillezucker  
1,5 gestr. TL Backpulver  
60 ml warmes Wasser  
60 ml Sonnenblumenöl

## Creme:

1 l Milch  
200 g Zucker  
3 Pkg. Vanillepuddingpulver (=ca. 120 g)  
3 Becher Sauerrahm/Saure Sahne (=ca. 750 g)  
2 Dosen Pfirsiche (Abtropfgewicht insgesamt ca. 940 g)

## Sahneschicht:

400 ml Sahne



## Vorbereitung:

Heizt den Backofen auf 175 Grad O/U Hitze vor. Schneidet die Pfirsichhälften in jeweils 4 Streifen und stellt sie zur Seite.

## Zubereitung Boden:

- 1) Schlagen das Eiweiß mit einer Prise Salz zu steifem Schnee.
- 2) Mixt die Eigelbe mit dem Zucker, bis eine hellgelbe Masse entstanden ist.
- 3) Danach lasst ihr unter Rühren das Wasser und Öl einrinnen.
- 4) Vermischt Mehl und Backpulver miteinander und siebt es über den Teig. Hebt es mit einem Schneebesen unter, genauso wie den Eischnee.
- 5) Gebt den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech der Größe: 35x27x6 cm und backt ihn bei 175 Grad O/U Hitze ca. 20-25 min lang.
- 6) Testet mit einem Zahnstocher, ob der Teig durch ist. Nehmt ihn aus dem Backblech heraus, zieht das Backpapier ab, reinigt das Blech und gebt den Boden wieder hinein, aber umgekehrt (siehe Video). Lasst ihn auskühlen und gebt anschließend einen Backrahmen um ihn herum (optional). Dadurch werden die Schnitten überall gleich hoch – es geht aber auch ohne.

## Zubereitung Creme:

- 1) Gebt 2/3 der Milch zusammen mit dem Zucker in einen Topf und kocht sie auf. Die restliche Milch vermischt ihr mit dem Vanillepuddingpulver.
- 2) Sobald die Milch kocht, rührt ihr die Puddingmischung ein und kocht die Zutaten, bis daraus ein dickflüssiger Pudding entstanden ist.
- 3) Nehmt den Pudding von der Kochstelle und rührt sofort den Sauerrahm ein (der Pudding ist dabei noch heiß).
- 4) Verteilt die Pfirsiche auf dem ausgekühlten Biskuitboden (es werden euch wahrscheinlich ein paar Pfirsichstücke übrig bleiben, diese könnt ihr als Deko verwenden) so, dass ihr zwischen den Pfirsichen etwas Luft lasst, damit da die Creme einziehen kann. Das macht die Schicht stabiler und sieht beim Anschnitt schön aus. Darüber verteilt ihr die Creme. Stellt den Kuchen nun für mind. 1 Stunde kühl.

## Fertigstellung:

Schlagt die Sahne steif und verteilt sie über der Cremeschicht. Stellt den Kuchen abermals kühl und genießt diese herrlichen Schnittchen.

## **Biskvit:**

4 jaja, podijeljena na žumanjke i bjelanjke  
160 g brašna  
160 g šećera i malo vanilije u prahu ili vanilin šećer  
1,5 vrhom ravnih kaštica praška za pecivo  
60 ml tople vode  
60 ml suncokretovog ulja

## **Krema:**

1 l mlijeka  
200 g šećera  
3 pak. pudinga od vanilije (=ca. 120 g)  
3 čaše kiselog vrhnja (=ca. 750 g)  
2 konzerve breskve (težina bez soka: ca. 940 g)

## **Gornji sloj:**

400 ml slatkog vrhnja/vrhnja za šlag



## **Priprema:**

Zagrijte rernu na 175 stepeni gornji/donji grijači. Breskve odvojite od soka i ostavite ih da se ocijede. Zatim svaku polovicu izrežite na 4 djela i stavite ih na stranu.

## **Priprema biskvita:**

- 1) Bjelanjke skupa sa trunčićem soli umutite u čvrsti snijeg.
- 2) Žumanjke skupa sa šećerom i vanilijom u prahu (ili vanilin šećerom) miksajte dok se ne stvori svjetlo žuta i pjenasta smjesa.
- 3) Postepeno i uz stalno miješanje dodajte vodu i ulje.
- 4) Pomiješajte brašno i prašak za pecivo pa ih prosijte preko tijesta. Umiješajte ih najbolje pomoću metlice za snijeg, kao i snijeg od bjelanjaka.
- 5) Tijesto saspite u pleh obložen pek papirom vel.: 35x27x6 cm i pecite na 175 stepeni gornji/donji grijači 20-25 min.
- 6) Provjerite čačkalicom da li je gotov. Izvadite ga iz pleha, odstranite pek papir pa vratite u očišćeni pleh, i to najbolje naopako. Ostavite ga da se potpuno ohladi. Ja volim da stavim četvrtasti obruč oko biskvita kako bi mi kolač svuda bio lijepo ravan ali vi to ne morate.

## **Priprema kreme:**

- 1) U lonac sipajte 2/3 od ukupne količine mlijeka i šećer. Stavite da prokuha. Preostalu trećinu mlijeka pomiješajte sa pudingom.
- 2) Ovu mješavinu sipajte u vrelo mlijeko i skuhajte gusti puding.
- 3) Maknite šerpu s vatre i odmah pomoću miksera dodajte kiselo vrhnje, znači puding mora biti vrelo.
- 4) Breskve raspodijelite po biskvitu (vjerovatno će vam ostati nekoliko komada – njih možete koristiti za dekoraciju) tako da između komada ostavite malo mjesta kako bi krema ušla u te prostore. To kolač prilikom rezanja čini ljepšim i ovaj sloj stabilnijim. Po breskvama raspodijelite kremu i stavite kolač na najmanje sat vremena na hlađenje.

## **Završni koraci:**

Slatko vrhnje umutite u šlag i nanosite na sloj kreme. Stavite kolač ponovo na hlađenje i uživajte u savršenom ukusu.