

### Zutaten für Eierlikörfüllung:

125ml Eierlikör  
2 Blatt Gelatine weiß  
2 Becher Sahne  
Puderzucker

### Zubereitung:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen und im Topf auf der Kochstelle verflüssigen. Eierlikör dazugeben, umrühren und im Kühlschrank ca. 30 Minuten angelieren lassen. Sahne steif schlagen, vorsichtig unterheben. Biskuit damit bestreichen und die 2. Hälfte darauf legen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten für Preiselbeersahne:

1 Glas Preiselbeeren  
2 Becher Sahne  
2 Päckchen Vanillinzucker  
Puderzucker

### Zubereitung:

Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen. Sahne mit Vanillinzucker steif schlagen. Preiselbeeren auf dem Biskuit verteilen, Sahne darauf geben und die 2. Hälfte darauf legen, kurz vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

### Zutaten für Mangosahne:

Saft von 2 Orangen  
geriebene Schale einer unbehandelten Orange  
Saft einer Limone  
2 reife Mangos  
6 Blatt Gelatine weiß  
100g Zucker  
2 Becher Sahne

### Zubereitung:

Mango schälen, Kern entfernen und zusammen mit Saft, Zucker und geriebener Orangenschale pürieren. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, auf der Kochstelle verflüssigen. Etwas von der Masse zu der Gelatine geben, umrühren, alles zur Fruchtmasse geben und unterrühren. Kühl stellen (ca. 1 Stunde), bis die Masse so fest geworden ist, dass Rührspuren gut sichtbar bleiben. Sahne steif schlagen, vorsichtig unter die Creme heben und gleichmäßig auf den ausgekühlten Biskuit streichen. Die 2. Hälfte vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.

**Wir wünschen Ihnen ein Gutes Gelingen**

Ihre

**Küchenwerkstatt-Graf**