

Erdbeerkuchen mit Schokokeksboden

Zutaten Teig

- 28 Leibniz Kakao Kekse
- 6 Eier
- 1Pck. Vanillepudding
- 175g Zucker
- 1Pck. Backpulver
- 200g Mehl

Toppings

- 1Pck. Paradiescreme Vanille
- 2 Becher Sahne
- Ca. 1kg Erdbeeren (2 Schälchen)
- 2 Pck. Tortenguss rot

Zubereitung

Tobias Kerler <http://pamperedchef.eu/feelpampered>

1. Backofen auf 180°Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eier und Zucker schaumig rühren.
3. Mehl, Backpulver und Vanillepudding sieben und mit einem Schneebesen unterheben (optional Tellerbesen).
4. Ofenzauberer einfetten und den Boden mit den Keksen auslegen. Biskuit Teig hinzufügen und für ca. 25 Minuten auf dem unteren Einschubfach Goldbraun backen.
5. In der Zwischenzeit Sahne mit der Paradiescreme vermischen. Erdbeeren waschen, putzen und in Scheiben schneiden (Gemüsefix).
6. Biskuit auskühlen lassen, mit der Creme bestreichen, Erdbeeren darauf verteilen.
7. Den Tortenguss mit dem Zucker nach Packungsanleitung zubereiten und mit einem Löffel und/oder einem Pinsel dünn auf den Beeren verteilen.



Feelpampered

Tobias Kerler



Mittel



1 Blech



Ca. 20 Minuten Zubereitung
Ca. 25 Minuten Kochen



Ofenzauberer (Plus)