



Erdbeer - Vanille - Kuchen

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 4 Std., 15 Min. **Kochzeit:** 20 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std., 35 Min.

Schwierigkeitsgrad: Leicht **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

3 Ei(er), getrennt
90 g Zucker
85 g Mehl
1 Pck. Puddingpulver, Vanille
450 g Schlagsahne, (Obers)
250 g Naturjoghurt
100 g Puderzucker
350 g Erdbeeren
7 Blatt Gelatine
2 EL Rum
100 ml Milch
125 ml Eierlikör
1 Pck. Saucenpulver (Vanille -
Dessertcauce ohne Kochen)

NÄHRWERT

Calories: 4714 kcal
Serving Size: 1

ZUBEREITUNG

Backrohr auf 190° aufheizen.

Eiklar fest schlagen, Zucker dazu geben und kräftig ausschlagen, Eidotter einzeln unterrühren, Mehl und Puddingpulver einrühren. Teig in eine vorbereitete quadratische Springform oder 28er-Form streichen und ca. 18-20 min backen, dann auskühlen lassen.

Erdbeeren in kleine Stücke schneiden. Gelatine einweichen. Schlagobers steif schlagen, Joghurt und Staubzucker einrühren. Gelatine ausdrücken und mit dem Rum erhitzen (nicht kochen) und unter Rühren auflösen - unter die Creme rühren - die Creme auf den Biskuitboden streichen und ca. 1 Stunde kalt stellen.

Milch mit Eierlikör und Pulver verrühren (lt. Anleitung) und über die fest gewordene Creme streichen, wieder ca. 2 Stunden kalt stellen.