

Rezept für Spaghettieis-Kuchen

VON Sarah

ZUTATEN

5 Eier	750 g Erdbeeren
5 EL lauwarmes Wasser	(frisch oder TK)
125 g Zucker	etwas Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker	1 Tafel weiße Schokolade
150 g Mehl	
1 Päckchen Backpulver	
4 Becher Sahne (je 200ml)	
1 Päckchen Sahnesteif	
500 g Vanillejoghurt	
2	
Päckchen Paradiescreme "Vanille"	



PORTIONEN	ZEIT
1 Portionen	45 Min

ZUBEREITUNG

Eiweiß mit 5 Esslöffeln Wasser 3 Minuten schlagen, dann mit Zucker und Vanillezucker steif schlagen.

Das Eigelb unterrühren, Mehl und Backpulver durchsieben und auch unterheben.

Ein Kuchenblech einfetten, mit Mehl bestreuen und den Teig darauf verteilen. Dann 20 Minuten bei 160° backen.

Für die Creme 1 Becher Sahne mit 1 Päckchen Sahnesteif schlagen und den Vanillejoghurt unterheben.

Die restliche Sahne (3 Becher) mit der Paradiescreme schlagen und mit der 1. Masse verrühren.

Die fertige Creme auf dem gebackenen und abgekühlten Boden verteilen.



Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptbox legen.

ZUBEREITUNG

Die Soße über die Creme geben und die Schokoraschel darüber streuen.



↑ Einfach an dieser gestrichelten Linie abschneiden, in der Mitte falten und in deine Rezeptebox legen.