

Zutaten:

Biskuitplatte:

4 Eier
100 g Zucker
1 P. Vanillepuddingpulver
90 g Mehl
40 g Schokoraspeln

Füllung:

1000 g Snow Creme
300 g Erdbeeren, püriert
300 g Erdbeerjoghurt
60 ml Zitronensaft
300 g Schlagsahne

Zum Verzieren:

Erdbeeren
Erdbeersauce
100 g Schlagsahne

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 8min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 220°C

Umluft: 220°C

Zubereitung:

Eier trennen, Eiweiß anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steifschlagen. Eigelb verrühren und unterziehen. Vanillepuddingpulver und Mehl darübersieben und zusammen mit den Schokoraspeln unterheben.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen und die **Maxi-Schnitte** anpassen. Teig mit dem **Liftboy breit** verteilen.

Im vorgeheizten Backofen bei 220° C ca. 8 Min. backen.

Biskuitplatte mit Maxi-Schnitte auf den Schnittenhelfer umsetzen. Snow Creme solange mit dem Rührgerät aufschlagen, bis diese ganz glatt ist. Erdbeerpürré, Erdbeerjoghurt mit Zitronensaft mischen und unter die Snow Creme rühren. Sahne steif schlagen unter die Erdbeermasse heben, auf der Biskuitplatte glattstreichen und ca. 1 Stunde kaltstellen.

Anschließend mit dem **Herzlein** ca. 20 kleine Törtchen ausstechen und nach Belieben mit Erdbeeren, Erdbeersauce und Sahne verzieren.