

Zutaten:

Biskuit:

5 Eier
130 g Zucker
40 g Vanillepuddingpulver
110 g Mehl

Füllung:

10 Blatt Gelatine
100 g Waldmeister-Sirup
1 Vanillezucker
75 g Zucker
500 g Dickmilch
500 g Sahne
200 g Erdbeeren

Deko:

etwas Sahne
einige Erdbeeren
Zitronenmelisse



Zubereitung:

Eiweiß im **Schlagkessel** anschlagen, Zucker einrieseln lassen und steif schlagen. Eigelb mit dem **Softliner** unterheben. Puddingpulver und Mehl mit dem **Müllermeister** sieben und ebenfalls unterheben. **Dauerbackunterlage** mit der **Lotosblume** auf den **Thermo Star** legen, Teig einfüllen 3-4 EL im **Schlagkessel** zurücklassen und mit Kakao verrühren. Braunen Teig in den **Spritzbeutel mit 10er Lochtülle** füllen und in den hellen Teig Tupfen spritzen und mit dem **Hermelin mini** durch den Tupfen ziehe, so daß ein Muster entsteht. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 25 Min. backen.

Nach dem Erkalten mit dem **Torten-Garniermesser** zwei mal durchschneiden. Gelatine in kaltem Wasser einweichen und auflösen.

Zucker, Vanillezucker und Waldmeister-Sirup mit der Dickmilch verrühren, Gelatine angleichen und etwas gelieren lassen. Sahne steif schlagen und mit dem **Schneemann** unterziehen.

Unter die Hälfte der Creme kleingeschnittene Erdbeeren ziehen. Einen Boden in die **Lotosblume** geben und die Erdbeerfüllung darauf glattstreichen. 2. Boden auflegen, den Rest der Creme darübergeben und mit dem letzten Boden abdecken. Torte einige Stunden kalt stellen und nach Belieben garnieren.

Zubereitungszeit: 30min

Backzeit: 25min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C