# Spaghetti-Torte im Hasy

von www.VEMMiNA.com

## Zutaten:

Boden:
3 Eier
100 g Zucker
70 g Mehl
1 P.  Vanillepuddingpulver

Füllung:
500 g Sahne
250 g Magerquark
1 kl. Dose Mischobst
1 P.  Puddingpulver
ohne Kochen Vanillegeschmack

**Zubereitungszeit:** 30min
**Backzeit:** 15min
**Temperatur:**
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Boden:
Eier trennen, Eiweiß und Zucker im **Schlagkessel** zu steifem Schnee schlagen.  Eigelb mit dem **Softliner** unterheben. Mehl und Puddingpulver mit dem Müller-meister über die Masse sieben, mit dem **Softliner** unterziehen.
Hasi auf den **Thermostar** mit **Dauerbackunterlage** legen, Teig einfüllen mit dem **Liftboy spitz** glatt-streichen und im vorgeheizten Backofen bei 200° ca. 15 Min. backen

Füllung:
Sahne im **Schlagkessel** halb steif schlagen, Quark unterrühren,  Puddingpulver ohne Kochen direkt mit dem **Softliner** unterheben. **Hasy** auf die Platte **Kent** umsetzen 1/3 der Masse mit dem **Liftboy spitz** auf dem Boden glattstreichen, Obst auf die Creme geben.
Die restliche Creme in den **Spritzbeutel mit Lochtülle 20** und **Spaghettieinsatz** füllen und als Spaghettis auf dem Obst verteilen.
Mit Mokka-Bohnen und Mikadostäbchen als Hase verzieren.