

## Zutaten:

### Biskuit:

3 Eier  
100 g Zucker  
40 g Puddingpulver Vanille  
60 g Mehl

### Füllung und Belag:

500 g Erdbeeren

1P. Snow Creme  
250 g Mascarpone  
250 g Sahne

1 TL. Sofort-Gelatine

### Deko:

250 g geschlagene Sahne

## Zubereitung:

Boden lt. Anleitung Blitzbiskuit erstellen.

**Gerbera** auf den **Thermo-Star** mit **Dauerback-unterlage** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy spitz** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca 15 Min. backen.

Erbeeren waschen, die schönsten mit grün für Deko-Zwecke zur Seite stellen.

Ca. 6 Stück pürieren zur Seite stellen.

Restliche Erdbeeren in Scheiben schneiden, auf dem gebackenen Boden am Rand der Form aufstellen.

Snow Creme mit Mascarpone glattrühren, geschlagene Sahne unterheben und auf dem Boden glatt streichen.

Unter die pürierten Erdbeeren 1 TL Sofor-Gelatine einrühren und mit einer Gabel in die noch weiche Tiramisucreme spiralförmig einziehen.

Restliche Sahne schlagen, in den **Spritzbeutel** mit **11er Rosentülle** füllen, Kuchen damit garnieren, mit Erdbeeren und evtl Schokolade ausdekorieren.

**Zubereitungszeit:** 30min

**Backzeit:** 15min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C