

## Zutaten:

### Teig:

4 Eier  
120 g Zucker  
100 g Mehl  
1 P. Schoko-Pudding

### Füllung:

600 g Sahne  
200 g Schmand  
1 P. Puddingpulver  
ohne Kochen  
(Erdbeergeschmack)  
500 g Erdbeeren (gewürfelt)

### Deko:

200 g Sahne

**Zubereitungszeit:** 20min

**Backzeit:** 18min

**Temperatur:**

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C

## Zubereitung:

Eier und Zucker im **Schlagkessel** weißcremig schaumig rühren, Mehl und Puddingpulver mit dem **Müllermeister** über die Eimasse sieben und mit dem Softliner unterheben.

**Torten-Profi** (26 cm) mit **Dauerbackunterlage** auf den **Thermo-Star** stellen, Teig einfüllen und mit dem **Liftboy** glatt streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° C ca. 18 Min. backen.

Biskuit auskühlen lassen, aus dem **Torten-Profi** lösen und mit dem **Torten-Garniermesser** einmal durchschneiden. Aus dem oberen Deckel mit dem **Bäckermeister** ein Gitter herstellen und in den **Sankt Johann** legen.

Sahne cremig schlagen, Puddingpulver ohne Kochen (Erdbeergeschmack) einrühren, steif schlagen. Schmand und gewürfelte Erdbeeren und Biskuitreste vom Gitter mit dem **Softliner** unterheben. Die Füllung in den **Sankt Johann** geben, mit dem **Liftboy** glatt streichen und die 2. Teigplatte darauflegen.

Die Torte läßt sich nach kurzer Kühlung stürzen. Auf der **Blue Line Devonport** servieren und die Ränder mit dem **Super-Garnierset** ausgarnieren.