

Zutaten:

Teig:

- 2 Eier
- 50 g Zucker
- 1 P. Vanillepuddingpulver (40 g)
- 20 g Kokosraspeln

Füllung:

- 500 g Erdbeeren
- 6 Blatt Gelatine
- 400 g Sahne
- 300 g Kokos-Joghurt
- 2 cl Kokoslikör

Verzierung:

- 5 EL Erdbeer-Konfitüre
- 4 Kokos-Pralinen
- 15 g gehackte Pistazien



Zubereitung:

Eier trennen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen und Eigelb unterziehen. Puddingpulver mit dem **Müllermeister** in die Eimasse sieben und gemeinsam mit den Kokosraspeln unterheben.

Dauerbackunterlage auf den **Thermo-Star** legen und die **Galaxy II** daraufstellen. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen ca. 10 Min. bei 200° backen.

Für die Füllung Erdbeeren säubern und vierteln. Gelatine in reichlich Wasser einweichen, ausdrücken und erwärmen. Sahne steif schlagen und 100 g für die Verzierung beiseite stellen. Joghurt mit Likör mischen, flüssige Gelatine angleichen und die Sahne unterheben. Die Erdbeeren auf dem ausgekühlten Teig verteilen und Creme darüber geben, glatt streichen und gut kühlen. Für die Verzierung mit der restlichen Sahne Tupfen in die Ecken setzen und mit je einer Kokospraline garnieren. Erdbeer-Konfitüre erwärmen, durch den **Müllermeister** passieren, abkühlen lassen und in ein Spritztütchen füllen. Konfitüre auf der Oberfläche des Kuchens verteilen und mit Pistazien bestreuen.

Zubereitungszeit: 35min

Backzeit: 10min

Temperatur:

Ober- u. Unterhitze: 200°C

Umluft: 200°C