



KLASSISCHE ERDBEERTORTE

Zutaten:

Zutaten: 1 Lieken Urkorn Feiner Biskuit Tortenboden, 400 g frische Beeren (am besten verschiedene Sorten), 1 Päckchen Puddingpulver Vanillegeschmack, 40g Zucker, 500 ml Milch Nach Belieben: 1 Päckchen roten Tortenguss, 250 ml Wasser, 50 ml Kirschsaf

Zubereitung:

Die Beeren waschen, Stiele entfernen und trocken tupfen. Die großen Beeren in mundgerechte Stücke schneiden.

Für den Pudding: Das Puddingpulver mit Zucker mischen. Nach und nach mit mindestens 6 Essöffeln der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, von der Kochstelle nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding erneut auf die Kochstelle geben und unter Rühren mindestens 1 Minute kochen lassen. Den Pudding dann erkalten lassen.

Den Tortenboden anschließend mit einer Schicht Vanillepudding bestreichen. Die Beeren in beliebiger Reihenfolge auf der Puddingschicht arrangieren.

Nach Belieben: Tortenguss mit Wasser und Kirschsaf nach Packungsanleitung zubereiten. Guss sofort mit einem Esslöffel zügig von der Mitte aus gleichmäßig auf den Früchten verteilen. Der Tortenguss wird im Kühlschrank in ca. 15 Minuten fest.

