

25.03.2009 - Erdbeer-Frischkäse Kuchen

So, meine Lieben. Heute ein kleines Rezept, was nicht allzu schwierig ist!
Und zwar gibt es heute leckeren **Erdbeer-Frischkäse Kuchen!**



Zutaten:

- 1 Tortenboden (Biskuit oder Obstboden)
- 500 Gramm Erdbeeren
- 2 Esslöffel Zucker oder Vanillezucker
- 1 Becher Sahne
- 1 Packung roten Tortenguss
- 200 Gramm Frischkäse
- 1 Packung Sahnesteif
- 2 Esslöffel Vanille-Puddingpulver

Zubereitung:

Die Zubereitung ist ganz einfach. Auch wenn ihr selten backt, sollte euch dieses Rezept gelingen!

Als erstes die Sahne mit dem Sahnesteif und dem Zucker steif schlagen. Danach

rührt ihr den Frischkäse und das Vanillepuddingpulver unter die ganze Masse.
Als nächstes den Kuchenboden mit einem Tortenring umschließen.

Jetzt streicht ihr eure Creme darauf.

Einmal die Erdbeeren putzen. Bei Bedarf könnt ihr sie auch halbieren. Mit den
Erdbeeren die Creme gleichmäßig belegen.

Zum Schluss nur noch je nach Packungsanweisung einen Guss herstellen und über
die Erdbeeren gießen † *Kuchen*

Barbara Beske

. :)
eure