

Erdbeeren auf Möhrenbiskuit



Zutaten

Für den Teig

80 g Möhren
2 Eier
80 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
40 g Mehl
30 g Speisestärke
1,5 TL Backpulver

Für den Belag

500 g Erdbeeren
½ Vanillepuddingpulver
10 g Zucker
250 ml Milch
1 Pck. Tortenguss

Zubereitung

Die Möhren schälen und ganz fein raspeln.

Die Eier trennen. Eigelb mit etwas heißem Wasser schaumig aufrühren.

Das Eiweiß mit etwas Zucker steif schlagen. Dann den restlichen Zucker (+ Vanillezucker) langsam einrieseln lassen. Eigelbmasse mit Möhren, dem Mehl, der Speisestärke und dem Backpulver verrühren.

Eiweiß unterheben.

Eine Biskuitform gut einfetten. Den Teig einfüllen und im vorgeheizten Backofen bei 180°C 15-20 Minuten backen.

Die Erdbeeren waschen und halbieren.

Den Vanillepudding laut Verpackungsangabe mit Milch und Zucker anrühren.

Pudding kurz abkühlen lassen und dann auf dem abgekühlten Boden verteilen. Mit den Erdbeeren den Boden gleichmäßig belegen.

Mit Tortenguss werden die Erdbeeren zum Schluss überzogen.