

Die Erdbeerzeit hat begonnen und mit diesem Kuchen werden Sie bestimmt bei Ihrer nächsten Kaffeeeinladung punkten. Er lässt sich gut vorbereiten und schmeckt am besten, wenn er über Nacht durchgezogen ist. Gut gekühlt gleicht er der gleichnamigen „Eis-Spezialität“.



„Kuchen nach Spagetti-Eis Art“

- | | | |
|-----------------------------|---|---|
| ½ l Milch | → | etwas davon in eine flache Schale gießen, so dass der Boden bedeckt ist. |
| 400 g Löffelbiskuits | → | jeden Kekse kurz in die Milch tauchen und auf einem Backblech (ca. 25 x 45 cm) in Reihen verteilen. |
| 500 g Mascarpone | → | mit |
| 600 g V.-Joghurt (1,5%) | → | gut verrühren. Diese Creme gleichmäßig auf der Löffelbiskuitschicht verteilen. |
| 500 g Erdbeeren | → | putzen, waschen, kleinschneiden und in einen Topf geben. Mit |
| 250 g Gelierzucker (2 zu 1) | → | vermischen, die Fruchtmasse aufkochen und ca. 3-4 Minuten weiterkochen lassen. Danach in eine Schale geben und kaltstellen. Wenn die Fruchtmasse etwas abgekühlt ist, über die Cremeschicht verstreichen. Kuchen kaltstellen. Vor dem Servieren |
| 100 g weiße Schokolade | → | grob raspeln und die Schokolade über den Kuchen streuen.
In kleine Stücke schneiden und anrichten. |