

KUCHEN UND DESSERT

# Kleine Erdbeertorte mit Vanillepudding ...für eine Springform von 18-20 cm



Backt zuerst einen kleinen Biskuitboden

[Klick zum Rezept kleiner Biskuit-Tortenboden](#)

Während er im Ofen ist, macht Ihr Euch an die Füllung und den Belag 🍓

Ihr braucht nur...

- 250 g Erdbeeren
- 1 Päckchen Vanille Puddingpulver
- 1 Päckchen Tortenguss rot

Die Zubereitung

1. Den Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen und abkühlen lassen
2. Die Erdbeeren waschen, trocknen und halbieren oder je nach Größe vierteln
3. Den abgekühlten Biskuitboden durchschneiden, so dass Ihr zwei Böden habt. Einen Tortenboden mit einem Tortenring oder dem oberen Teil der Springform fest umschließen und die Hälfte des Puddings darauf streichen. Den zweiten Boden darauf legen und ebenfalls mit Vanillepudding bestreichen
4. Die Erdbeeren auf dem Belag verteilen

5. Den Tortenguss mit dem Wasser oder Fruchtsaft nach Anleitung zubereiten und auf den Erdbeeren verteilen

Die fertige kleine Erdbeertorte mit dem Tortenring auskühlen lassen, damit sie schnittfest wird. Dann vorsichtig den Kuchenrand mit einem Messer vom Ring lösen, erst dann den Ring entfernen.

♥ Viel Spaß beim Backen! ♥