



Erdbeer Vanille Traum

Ölbiskuit:

- 3 Dotter
- 170 g Zucker
- Schuss Wasser
- 80 ml Öl
- 80 ml lauwarmes Wasser
- 170 g Mehl
- 3 Eiklar (Schnee)

Vanillecreme:

- 1 Pkg. Puddingpulver
- 500 ml Milch
- 40 g Zucker
- 5 Blatt Gelatine

Marmelade (nach belieben) zum Bestreichen des Bodens. 1/2 Pkg. Tortenguss klar.

Zubereitung:

Die Dotter mit dem Zucker und einem Schuss Wasser unter langsamer Zugabe des Öl's sehr, sehr schaumig rühren, abwechselnd das 1/8 l Wasser und das Mehl unterrühren und den Schnee vorsichtig unterheben.

Bei 175 Grad – Ober/Unterhitze ca. 15 min. backen. Auskühlen lassen.

Den Tortenboden mit der Marmelade einstreichen (ich koche die Marmelade immer auf, dann wird sie flüssiger)

Die Gelatine einweichen, den Pudding laut Packungsanleitung zubereiten. Leicht abkühlen lassen, die Gelatine einrühren und auf den Tortenboden geben. Auskühlen lassen.

Mit den Erdbeeren belegen, da sind eurer Fantasie keine Grenzen gesetzt, mit Tortenguss bepinseln fertig ist der Erdbeer Vanille Traum :-)

Gutes Gelingen wünscht euch Gudrun von Mödling.