



Erdbeerschnitten

Blechkuchen aus Blätterteig mit einer Pudding-Sahne-Creme und Erdbeeren.

Zutaten:

1 Packung tiefgefrorenen Blätterteig (450g)
2 Päckchen Mandel-Puddingpulver (Kochpudding)
1 Liter Milch
250g Zucker
6 Blatt weiße Gelantine
200g Sahne
1 kg Erdbeeren
2 Päckchen roter Tortenguß
500ml roten Fruchtsaft

Zubereitung

Teigplatten einzeln auftauen. Die Teigplatten leicht überlappend auslegen und zu einem Rechteck in der Größe Ihres Backblechs ausrollen.

Das Backblech mit Wasser einpinseln und den Teig auf dem feuchten Blech auslegen. Mit der Gabel den Teig mehrmals einstechen, damit sich keine Blasen bilden.

Im vorgeheizten Backofen bei 225 Grad (Umluft 200 Grad) für 15 Minuten backen.

Gelantine einweichen. Den Pudding mit Milch und 100g Zucker nach Anweisung kochen. Gelantine ausdrücken und unter den Pudding rühren.

Gut gekühlte Sahne steif schlagen. Wenn der Pudding zu gelieren beginnt wird die Sahne untergehoben und die fertige Creme auf dem Blätterteig-Boden verstrichen.

Erdbeeren waschen, putzen und halbieren. Erdbeeren auf der Creme gleichmäßig dicht verteilen.

Den Tortenguß mit den restlichen 150g Zucker und dem Fruchtsaft aufkochen. Die Erdbeeren gleichmäßig mit dem Tortenguß abdecken.

Der Kuchen muß mindestens 2 Stunden im Kühlschrank ruhen, damit die Creme fest werden kann. Danach kühl servieren.