Erdbeerkuchen mit Vanillepudding

Zutaten:

- fertiger Obstboden oder Biskuitboden
- 1 Pck. backfeste Puddingcreme
- 250 ml Milch
- 500 g Erbeeren
- 1 Pck. Tortengusspulver
- 2 EL Zucker
- 250 ml Wasser

Zubereitung:

1. 250 ml Milch in eine Rührschüssel geben, Puddingcremepulver zufügen und mit einem Schneebesen 1 Minute verführen.
2. Fertige Puddingcreme sofort auf den Obst- oder Biskuitboden verteilen.
3. Erdbeeren waschen, halbieren und auf der Puddingcreme verteilen.
4. Tortengusspulver mit 2 EL Zucker mischen und mit 250 ml kaltem Wasser glatt rühren.
5. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren zum Kochen bringen und 1 Minute abkühlen lassen.
6. Tortenguss gleichmäßig auf den Erbeeren verteilen und fest warden lassen.

Ca. 30 Minuten

Im Kühlschrank abkühlen lassen

Ca. 1 Stunde