Löffelbiskuitkuchen

Kedi Dili Pasta

18 Löffelbiskuit
1 Ei
2 ½ Gläser Milch
½ Glas Zucker
3 EL Mehl
½ EL Weizenstärke
1 Pkg Vanillezucker
1 EL Margarine
Geraspelte Kokosnuss

In einem Topf kalte Milch, Ei, Zucker, gesiebtes Mehl und Weizenstärke mit einem Schneebesen zusammenmischen. Auf mittlerer Hitze köcheln bis eine puddingähnliche Konsistenz enstanden ist.
Die Kreme nun vom Herd nehmen und Vanillezucker und Margarine mit Hilfe eines Schneebesens oder Mixers 5 Minuten umrühren.
Bevor die Kreme ganz abgekühlt ist in ein Backblech in der Dicke von 1 cm umfüllen. Auf die Kreme neun Löffelbiskuits drei auf drei belegen.
Die Löffelbiskuits nochmals mit Kreme überdecken und anschließend wieder mit neun Löffelbiskuits drei auf drei belegen.
Schließlich diese Schicht dann mit dem Rest des Kremes bedecken.
Den Kuchen im unteren Fach des Kühlschranks mind. 4 Stunden ruhen lassen.
Vor dem Servieren mit Kokosraspeln bestreuen, zuschneiden und servieren.

Tipp: Die Löffelbiskuits kann man in Konditoreien oder auch Supermärkten kaufen oder aber auch selber nach unserer Rezeptur unter Plätzchen zubereiten.