



Erdbeerkuchen

Çilekli Pasta



1 Kakaohaltiger Kuchenboden
2 Eiweiss
1 Prise Salz
1 Glas Zucker
5 EL Wasser
1 EL Zitronensaft
1 Pkg Vanillezucker
2 Teegläser Kokosraspel
2 Gläser Erdbeeren
Zum Nässen:
1 Teeglas Milch

5 Esslöffel Wasser und ein Glas Zucker bei mittlerer Stufe wie einen Sirup kochen und bevor es dickflüssig wird vom Herd nehmen.

In einer tiefen Schale Eiweiss und ein Prise Salz mit einem Mixer schneeweiss schlagen.

Danach den heissen Sirup unter schlagen in diese schneeweisse Masse einfüllen.

Sobald diese Masse steif geworden ist Zitronensaft, Vanillezucker und Kokosraspel zugeben und unterrühren und die Kreme fertigstellen.

Den Kuchenboden der Fläche nach in der Mitte teilen und beide Kuchenböden mit Milch tränken.

Anschliessend beide Kuchenböden mit der Krememasse bestreichen (etwas der Krememasse aufheben um die Oberfläche zu bestreichen).

Auf die Kreme die zugeschnittenen Tomaten platzieren und den zweiten Kuchenboden auf den ersten platzieren.

Die zuvor aufgehobene Kreme nun über die gesamte

Fläche streichen und mit Erdbeeren belegen. Der Kuchen sollte min. 2 Stunden in den Kühlschrank gestellt werden.

Tipp: Kreme, die auf diese Weise mit Eiweiss zubereitet werden nennt man "Amerikanische Zuckerguss".