

ERDBEERKUCHEN MIT JOGHURT

von Julia Heinze aka @jules.cakery



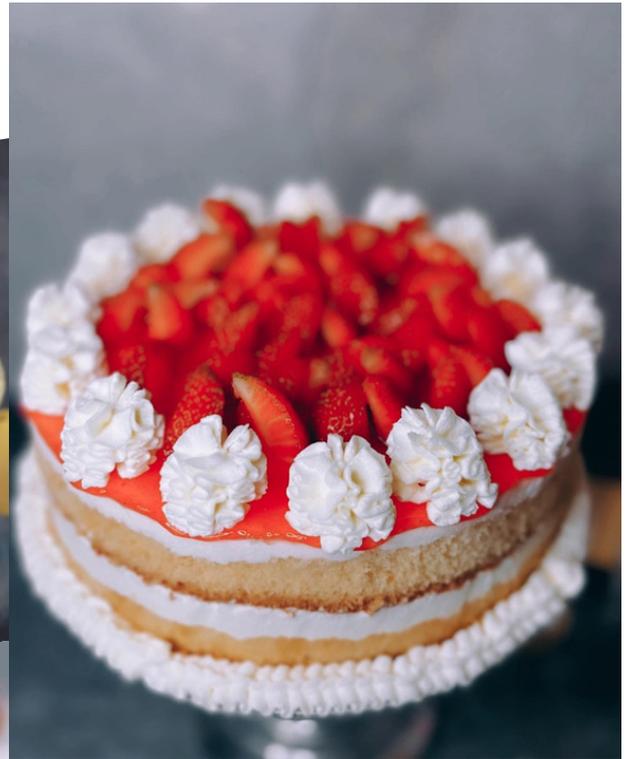
ZUTATEN:

- Tortenboden-Fertigmischung von Hobbybäcker einzigartig lecker (Art.nr. 500236)
- Joghurtsahnestand Fertigmischung von Hobbybäcker einzigartig lecker (Art.nr. 501855)
- Fruchtgel Fertig-Gel von Hobbybäcker einzigartig lecker (Art.nr. 500176)
- Erdbeeren zum Verzieren

#hobbybäckersommertortenchallenge

ZUBEREITUNG:

1. Den Biskuit nach Packungsanleitung herstellen, backen und in zwei Hälften schneiden.
2. Die Creme nach Packungsanleitung fertigen und die Hälfte auf den ersten Boden verteilen, anschließend den zweiten Boden raufsetzen und die Restcreme verteilen.
3. Nun für min. 3 Std kühl stellen und anschließend das Gel mit pürierten Erdbeeren mischen und auf die Torte verteilen. Das Ganze nach Belieben verzieren und genießen.



#hobbybäckersommertortenchallenge