

Spaghetti-Kuchen

Spaghetti gehen immer hier als leckeren Kuchen, fruchtig frisch mit Hauch Vanille. Einfach gemacht, hier in der Motivform Margerite von Vemmina®. Unten am Ende mit Video! Schon probiert?

Bisquitboden:

3 Eiweiß

1 Pri. Salz

1 TL Zitronensaft

3 EL Mineralwasser mit Hilfe des Rühraufsatzes **3 Min./Stufe 4** steifschlagen.

30 Sek. vor Ende 120 g Zucker nach und nach dazurieseln lassen. Masse in eine Schüssel umfüllen und

3 Eigelb unterheben.

Dann mit einem Sieb

1 Pck. Vanillepuddingpulver (38g)

85 g Dinkelmehl 630er

1/2 Pck. Backpulver hinzusieben und mit Hilfe des Softliners oder einem Schneebesen locker unterheben.

Vario-Rost mit Dauerbackfolie und einer 28er Motivform, hier die Margerite mit 12 Bögen, alternativ eine Springform bereitstellen und die Kuchenmasse einfüllen. Im vorgeheizten Backofen **ca. 12 Min./200°C** backen (in der Springform kann es etwas länger dauern, ca 20 Min). Derweil Mixtopf spülen!

Creme:

500 g Sahne mit Hilfe des Rühraufsatzes auf **Stufe 3,5**

halb steif schlagen. Dann

3 EL Lumara® Kuchenzauber Vanille ... hinzu geben und kurz aufschlagen.

250 g Quark **2 Sek./Stufe 4** unterrühren.

Auf den ausgekühlten Bisquitboden nach Wahl z. B. Erdbeeren, Pfirsiche legen. Dann 2/3 dieser Masse darauf streichen, den Rest in den Spritzbeutel mit zuvor eingesetzter Spaghettitülle und aufspritzen.

Zum Schluss noch etwas geraspelte weiße Schokolade und Erdbeerkonfitüre-Kleckse drauf verteilen.

Bis zum Verzehr kühl stellen!

Kulinarische Grüße, Rina Wilken www.genusswelt-wilken.de

P.S. Fragen zu den Produkten, einfach melden!

Video by ©Genusswelt_Wilken