

Bayerwaldtorte

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Vegetarisch

- 500 g frische Beeren oder
 - Früchte nach Wahl (z.B.
 - Heidelbeeren,
 - Johannisbeeren
- 1 ct Löffelbiskuits
- 1 tb Vollrohrzucker (eventuell)
- 1 ct Vanille-Puddingpulver
- 1 Ei (eventuell)
- 250 ml Sahne

Beeren waschen und bei Bedarf zuckern. Eine Schüssel (z.B. Auflaufform) mit den Loeffelbisquits auslegen. Beeren auf den Biskuits verteilen (einige Beeren als Garnitur zurückbehalten). Pudding nach Anweisung zubereiten und auf Wunsch mit einem Ei verfeinern. Den fertigen Pudding noch heiß über die Beeren gießen und erkalten lassen. Sahne sehr steif schlagen und über dem Pudding verteilen. Mit Beeren verzieren. Zubereitungszeit: ca 30 minuten.