

## „Juni“

### Geburtstagskuchen

Ca. 16 Stücke

Ein Tortenboden

Schneiden Sie den Tortenboden in drei Teile.

Füllung:

2 dl Vanillecreme

oder 2 dl Schokoladencreme

Frische Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren...)

Dekor:

3 dl Vollrahm

Frische Beeren



Auf dem unteren Kuchenteil die Vanillecreme oder Schokoladencreme ausbreiten.

Das mittlere Kuchenteil mit frischen, geschnittenen Beeren bedecken.

Auf den Deckel den geschlagenen Vollrahm ausbreiten und mit Beeren dekorieren.

Tipp: Sie können auf das untere Kuchenteil statt Vanillecreme oder Schokoladencreme, Lemon Curd streichen.



Copy right



KTA-MIA