

Spaghettkuchen alla Julia

5 Eier
200g Zucker
200g Mehl
1 TL Backpulver

Biskuitteig herstellen und auf ein gefettetes Backblech streichen.
Im Vorgeheizten Ofen bei 180 C untere Schiene
10-15 Min. backen.



1. Belag:

500g Vanillejoghurt
250 ml süße Sahne
6 Blatt Gelatine
Zucker nach Geschmack

Joghurt mit Zucker und eingeweichter, aufgelöster Gelatine verrühren.
Steif geschlagene Sahne unterziehen und auf den ausgekühlten Boden streichen.

2. Belag:

1 Päckchen Dr. Oetker Paradies-Creme Zitrone mit 500 ml süßer Sahne mit dem Handrührgerät aufschlagen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen.
Masse kreuz und quer wie Spaghetti auf Belag 1 spritzen.

Garnitur:

2 EL rote Marmelade cremig rühren und mit einem Teelöffel kleine Häufchen auf den Kuchen kleckern.
40 g weiße Schokolade fein hacken und über den Kuchen streuen.

Bemerkung:

Der Kuchen macht wirklich nicht viel Arbeit und ist soo lecker und erfrischend.
Ist schnell fertig und macht auch rein optisch richtig was her.