

## **Fixer Sonntagskuchen - Erdbeere mit rotem Zuckerguss**

- 1 Tortenboden – hell ( auch gerne dunkel )
- 1 Paket tiefgefrorene Erdbeeren
- 1 Beutel Vanillepudding ( Milch nach Angabe )
- 1 kl. Beutel Kokosraspel
- 1 kl. Beutel Mandeln
- 1 Beutel Tortenguß ( rot )
- 1 TL *Acai-Pulver*

### **Zubereitung**

Die Erdbeeren vorher schon auftauen.

Vanillepudding wie auf Beutel beschrieben zubereiten und etwas abkühlen lassen.

Pudding auf den Tortenboden gießen und in den Kühlschrank stellen.

Nach ca. 30-40 Minuten aus dem Kühlschrank nehmen, Kokosraspel über den Pudding streuen - die Erdbeeren in ganzen Stücken auf dem Pudding verteilen. Tortenguss nach Angabe des Herstellers zubereiten, das *Acai-Pulver* dazu geben und über die Erdbeeren mit einem Esslöffel geben und die Mandelsplitter verteilen. Den Kuchen nochmals kühl stellen. Der Sonntagsbesuch kann kommen.

**Zubereitungszeit:** ca. 20 Min. / mit Kühlzeit ca. 1 Stunde