

Schnelle Torte zur Einschulung



Zutaten für 26 cm Durchmesser á 12 Stück:

Für die schnelle Torte

- 1 Wiener Boden
- 3 Päckchen RUF Schlemmercreme Vanille (entspricht 1,5 Packungen)
- 300 g Erdbeeren
- 800 ml Sahne (kalt)
- 4 EL [Erdbeermarmelade](#)

Als Torten-Deko

- 1 Eiswaffeltüte
- Smarties
- bunte Buchstaben (gibt es beim Gebäckschmuck)

Zubereitung:

1. Gib die Sahne mit der Schlemmercreme in eine Schüssel und schlage sie steif.
2. Lege einen Wiener Boden auf die Tortenplatte, stelle einen Tortenring darum und bestreiche ihn mit zwei Esslöffeln Erdbeermarmelade.
3. Wasche die Erdbeeren, entferne das Grün und halbiere sie. Verteile die Erdbeeren auf dem Kuchen.
4. Gib ein Drittel der Tortencreme darauf und verteile sie gleichmäßig.

5. Lege einen Tortenboden darauf, bestreiche ihn mit Erdbeermarmelade und anschließend mit etwas Tortencreme. Gib darauf den dritten Wiener Boden. Entferne den Tortenring.

6. Streiche die Torte rundherum mit der restlichen Creme ein.

7. Dekoriere den Kuchen **erst kurz vor dem Servieren** mit Smarties, den bunten Buchstaben und der Waffeltüte.

Besuch uns gern wieder auf [familienkost.de](https://www.familienkost.de) und stöber in unserem [Shop](#).

