

## Himmlisch süßer Erdbeerpie mit weißer Schokolade

VORBEREITEN

40  
Min.

ZUBEREITEN

120  
Min.

NIVEAU



sündhaft süßen Crème mit viiiel weißer Schokolade verfeinert. Ein Erdbeertraum wird wahr!

- 1 -

Für den Teig Mehl mit Zucker, Vanillezucker und Salz vermengen. Ei, Wasser und Butter in Stücken hinzugeben und zu einem Teig verkneten. Teig zu einer Platte formen, in Folie wickeln und 30 Minuten kaltstellen.

- 2 -

Für die Füllung Vanilleschote längs aufschneiden und Vanillemark mit einem Messer herauskratzen. Sahne mit Vanillemark erwärmen, Schokolade hinzugeben und unter Rühren schmelzen, auskühlen lassen. Eigelbe unterrühren.

- 3 -

Ofen auf 170 °C vorheizen. Pieform einfetten.

- 4 -

Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und in die Form geben. Schokoladencreme auf den Teig streichen und im heißen Ofen 25 - 30 Minuten backen, auskühlen lassen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

- 5 -

Erdbeeren in Scheiben schneiden und auf dem Kuchen verteilen.

### Zutaten für 1 Pie

#### Für den Mürbeteig

200 Mehl  
80 Zucker  
1/2 Päckchen Vanillezucker  
1 Prise(n) Salz  
1 Ei  
2 Esslöffel kaltes Wasser  
125 g kalte Butter

#### Für die Füllung

250 ml Sahne  
1 Vanilleschote  
250 g weiße Schokolade  
3 Eigelb

#### Für das Topping

500 g Erdbeeren

#### Besonderes Zubehör

Pie-oder Quicheform (26 cm Durchmesser)

Hmmm...der duftet nach Sommer - nach Kaffeeklatsch im Garten und nach einem sonnigen Nachmittag. Einem Stück Erdbeerkuchen kann niemand widerstehen! Wir haben den Klassiker in Pieform gebracht und ihn mit einer