



## Festtagstorte à la Kalter Hund

auf den zweiten Blick doch nicht so aufwändig, für 16 Stücke

Teig:

Eiweiß und Eigelb trennen. Eiweiß steif schlagen. Nach und nach Zucker und Vanillezucker hinzufügen. Danach einzeln Eigelb hinzufügen und cremig schlagen. Mit einem Holzlöffel langsam das Mehl unterheben.

Tortenring mit Backtrennspray einsprühen oder mit Margarine einfetten und 6-7 EL Teig glatt verteilen. 6-7 Min. bei 180 Grad backen. Fertigen Kuchen entnehmen, Tortenring mit Margarine einfetten...

6-mal wiederholen, bis der Teig alle ist. (Es sollen 7 Scheiben werden. Gut abkühlen lassen.

Füllung:

Aus den Zutaten (außer Butter) den Pudding zubereiten und gut abkühlen. Die Butter mit dem Mixer cremig schlagen und löffelweise dem kalten Pudding hinzufügen.

Die dickste Kuchenscheibe als Boden verwenden. Darauf eine Portion Creme verteilen, die nächste Scheibe drauf legen usw. Die Torte 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Guss:

Margarine in einem Topf zerlaufen lassen. 4-5 EL Puderzucker und 2-3 EL Kakao hinzufügen, mit Milch verrühren. Wenn es zu flüssig ist, mehr Puderzucker und Kakao dazu geben. Auf der Torte verteilen. Torte nach Belieben dekorieren. Weitere 2 Stunden bis zum Verzehr kühlen.

Arbeitszeit	ca. 45 Minuten
Ruhezeit	ca. 2 Stunden
Gesamtzeit	ca. 2 Stunden 45 Minuten
Schwierigkeitsgrad	pfiffig



Zutaten für 1 Portionen:

Für den Teig:

8	Ei(er)
170 g	Mehl
170 g	Zucker
1 Pck.	Vanillezucker
Margarine, oder Backtrennspray zum Einfetten	

Für die Füllung:

2 Pck.	Puddingpulver, Schokolade
600 ml	Milch
75 g	Zucker
250 g	Butter, weich

Für den Guss:

½ Stück(e)	Margarine
2 EL	Milch
	Kakaopulver
	Puderzucker

Rezept von: lala-la

—  
Anzeige  
—