Rätseltorte



Zutaten

Zutaten für eine Torte:

Boden:

- 2 Eier
- 2 – 3 Esslöffel heißes Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillin-Zucker
- 100 g Weizenmehl
- 25 g Speisestärke
- 1 gestrichener Teelöffel Backpulver

Vanillecreme:

- 5 Blatt Gelatine
- 1 Päckchen Puddingpulver Vanille-Geschmack
- 4 Esslöffel Zucker
- 500 ml Milch
- 800 g Schlagsahne
- 4 Päckchen Sahnesteif

Füllung:

- 200 g Löffelbiskuits
- 125 – 250 ml Milch
- 4 Esslöffel Rum

Außerdem:

- 200 – 250 g Schlagsahne
- 1 Päckchen Sahnesteif
- 1 Esslöffel gesiebter Puderzucker
- Eierlikör
- gehackte Pistazienkerne

Zubereitung

1. Biskuitteig aus angegebenen Zutaten zubereiten, in Springform füllen. Sofort backen. Strom: Ober-/Unterhitze 170 – 200 (vorgeheizt). Backzeit: etwa 20 Minuten. Boden lösen, auf mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Mitgebackenes Papier abziehen.

2. Vanillecreme: Gelatine nach Anleitung einweichen. Pudding aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Anleitung zubereiten. Ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Pudding erkalten lassen, ab und zu umrühren. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen, unter Pudding rühren.

3. Füllung: Löffelbiskuits auf große Platte legen, Milch und Rum verrühren und darüber gießen. Biskuitboden auf Tortenplatte legen, Tortenring darumlegen.

4. 1/3 der Creme auf den Boden streichen, mit der Hälfte der getränkten Löffelbiskuits belegen, mit zweitem Drittel der Creme bestreichen. Mit übrigen Löffelbiskuits belegen, mit restlicher Creme

bestreichen. Torte kühl stellen. Tortenring entfernen. Zum Verzieren & Garnieren: Sahne mit Sahnesteif und Zucker steif schlagen. Torte mit Sahne und Eierlikör verzieren, mit Pistazien garnieren.

5. Danke:

6. Vielen Dank an Carmen für dieses leckere Rezept.