



Biskuit Torte mit Schokolade – Pudding – Buttercreme

Zutaten:

Biskuitmasse:

- 9 Eiklar
- 9 Dotter
- 300 g Zucker
- 1 Pkg. Vanillezucker
- 300 g Mehl
- fein geriebene Schale einer Zitrone

Buttercreme:

- 250 g Butter
- 100 g Staubzucker (nach Belieben)
- 200 g Schokolade
- 500 ml Milch
- 1 Pkg. Puddingpulver
- eventuell Zucker für den Pudding

Marmelade zum Bestreichen der Böden

Zubereitung:

Einen Pudding laut Anweisung auf der Packung herstellen (ich habe den Zucker weggelassen) In eine Schüssel umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und auskühlen lassen.

TIPP: mit Folie abdecken hat den Zweck, das sich auf dem Pudding keine Haut bildet.

9 Eiklar mit dem Zucker und dem Vanillezucker zu sehr steifem Schnee schlagen, die 9 Dotter einzeln unter die Schneemasse rühren, das Mehl und die geriebene Zitronenschale vorsichtig unterheben.

In die Form füllen (26 cm wird sehr hoch, daher habe ich noch Backpapierstreifen in die Form gestellt) und bei ca. 180°C Ober- und Unterhitze ca. 30 Minuten backen. Unbedingt die Stäbchenprobe machen! Torte auskühlen lassen.

Schokolade über Wasserdampf schmelzen, etwas auskühlen lassen.

Wenn alles ausgekühlt ist wird die Butter mit dem Staubzucker cremig geschlagen. Die geschmolzene Schokolade dazu geben und wieder zu einer homogenen Masse verrühren. Dann den ausgekühlten Pudding Esslöffelweise unterrühren, immer so lange bis die Masse schön cremig ist.

Die Torte 2-mal durchschneiden. Ich nehme immer den Obersten Boden und lege ihm mit der Oberseite nach unten auf eine Tortenplatte. Dann wird dieser Boden mit Marmelade bestrichen. Einen Tortenreifen um den Boden stellen. Die Hälfte der Creme auf den Tortenboden geben und glattstreichen. Mittleren Tortenboden auf die Creme geben, mit Marmelade bestreichen. Die restliche Creme auf den Tortenboden geben, glattstreiche. Den letzten (untersten) Tortenboden mit der Unterseite nach oben auf die Creme legen.

Am besten über Nacht kühl stellen.

Wer die Torte nicht mit Fondant eindecken will, der kann sie mit Schokoladeglasur überziehen.

Schokoladeglasur:

- 250 g Schokolade
- 50 g Butter
- 2 EL flüssiges Schlagobers (Sahne)

Schokolade über einem Wasserbad schmelzen, die Butter und das flüssige Schlagobers (Sahne) dazugeben und zu einer cremigen Masse verrühren. Etwas abkühlen lassen und über die Torte gießen. Glasur festwerden lassen und mit einem, in heißes Wasser getauchtem, Messer in Stücke schneiden.

Gutes Gelingen wünscht euch eure Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at