

Biskuit-Torte

Zutaten:

Für den Biskuitboden:

4 Eier, 100 g Zucker, 100 g Mehl, 1 Päckchen Vanillezucker, 0,5 TL Backpulver, 15 g Kakao

Für die Creme:

400 ml Milch, 150 g zimmerwarme Butter, 3 EL Zucker, 1 Packung Puddingpulver

Zubereitung:

Biskuitboden:

Die Eier trennen, das Eiweiß mit ca. 30 g Zucker steif schlagen, das Eigelb mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker cremig rühren. Das geschlagene Eiweiß zu der Eigelb-Creme geben, das Mehl, den Kakao und das Backpulver durch ein feines Sieb dazu geben und vorsichtig mit einem Schneebesen unterheben. Der Teig soll schön luftig bleiben. Den fertigen Teig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und bei 200° ca. 10 Minuten backen lassen.

Die Creme:

Den Pudding nach Packungsanleitung, allerdings mit nur 400 ml Milch und 3-4 EL kochen und abkühlen lassen. Die Butter aufschlagen und löffelweise den abgekühlten Pudding zugeben. Es muss eine schöne cremige Masse entstehen. Bei Bedarf kann man auch etwas Puderzucker hinzufügen.

Guten Appetit!

