

Zutaten:

Biskuitboden:

6 Eier
120 g Puderzucker
180 g Mehl

Buttercreme:

1/2 l Milch
1 1/2 P. Vanille-
puddingpulver
100 g Zucker
180 g Butter
(Zimmertemperatur)
2 cl Rum

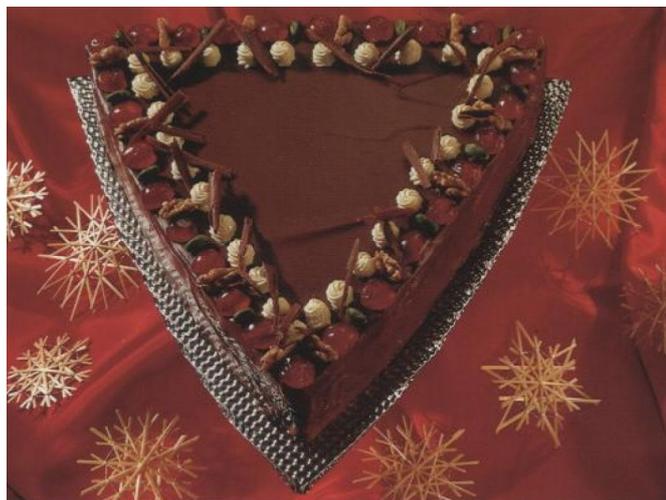
4 EL Aprikosen-
marmelade

Überzug:

300 g Zartbitter-
Kuvertüre

Verzierung:

Nüsse
Borkenschokolade
Belegkirschen



Zubereitungszeit: 90min

Backzeit: 25min

Temperatur: 190°C

Zubereitung:

Eier mit Puderzucker weißcremig schlagen.

Das Mehl darübersieben und mit dem *Softliner groß* unterheben.

Dauerbackunterlage auf dem *Thermo-Star* legen, *Trieform* auf eine Seitenlänge von jeweils 28 cm ausziehen und auf die *Dauerbackunterlage* stellen. Biskuitteig einfüllen und mit dem *Liftboy spitz* glattstreichen. In vorgeheizten Backofen bei 190 ° C ca. 25 Minuten backen.

Den Pudding für die Buttercreme nach Anleitung kochen. Sofort nach dem Kochen mit Zucker bestreuen, damit sich keine Haut bildet. Auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Butter weißcremig schlagen, den Pudding eßlöffelweise unterrühren und mit Rum abschmecken.

Biskuitboden aus der *Trieform* lösen, mit dem *Torten- und Garniermesser* zweimal durchschneiden.

Um den unteren Boden wieder die *Trieform* stellen.

Mit Aprikosenmarmelade bestreichen und den zweiten Boden darauflegen. Buttercreme verteilen, den dritten Boden auflegen und 1 Stunde kaltstellen. Torte mit Buttercreme ganz einstreichen. Zartbitter-Kuvertüre temperieren und die Torte damit überziehen.

Mit Nüssen, Schokolade und Belegkirschen verzieren.

Tipp:

Der Pudding kühlt rascher ab und es bildet sich keine Haut, wenn er in kaltem Wasserbad gerührt wird.