

Zutaten:

Biskuit:

6 Eiweiß
200 g Zucker
6 Eigelb
2 P. Vanillepuddingpulver
120 g Mehl

Buttercreme:

3/4 l Milch
1 1/2 P. Vanille- oder
Schokopuddingpulver
120 g Zucker
3 TL Instant-Kaffepulver
375 g Butter
(Zimmertemperatur)

Verzierung:

Schokoraspeln
Mokkabohnen



Zubereitung:

Blitzbiskuit zubereiten, **Dauerbackunterlage** mit **Merkur** auf den **Thermo-Star** legen, Teig einfüllen, glatt streichen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 25 Min. backen.

Den Pudding mit Kaffee- und Vanillepulver und Milch nach Anleitung kochen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen, dabei öfters umrühren, oder mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Butter weißcremig rühren (ca. 10 Min.), Pudding eßlöffelweise unterrühren.

Biskuit aus der Form lösen und mit dem **Torten-Garniermesser** zweimal durchschneiden.
Merkur wieder um den unteren Boden stellen und dünn mit Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, etwas andrücken wieder mit Buttercreme bestreichen und den letzten Boden auflegen und andrücken.
Torte aus dem **Merkur** lösen rundum dünn mit der Creme einstreichen und 1 Stunde kalt stellen.
Torte nochmals einstreichen, in 16 Stücke teilen und mit Schokoraspeln, Buttercreme und Mokkabohnen verzieren.

Zubereitungszeit: 30min
Backzeit: 25min
Temperatur:
Ober- u. Unterhitze: 200°C
Umluft: 200°C