

# Schoko-Torte

## Zutaten:

100g Mehl

50g Speisestärke

2 TL Backpulver

85g Schokolade

180g Zucker

60g Butter

2 Eier

10 EL Milch

---

1 Pck. Puddingpulver, Vanille

50% von 1 l Milch

2 EL Zucker

250g Butter

---

1 Schokoglasur

## Zubereitung:

Die Schokolade mit 2 EL Milch & EL Zucker im Wasserbad erhitzen & schmelzen, bis eine cremige Masse entsteht. Die Butter mit den übrigen Zutaten schaumig rühren, Eier trennen & Eigelb mit der leicht abgekühlten Schokolade mischen. Danach die Speisestärke, Mehl und Backpulver abwechselnd mit der restlichen Milch dazugeben. Zuletzt das geschlagene Eiweiß unter heben. Den Teig in eine eingefettete Springform geben & bei 175°C Umluft ca. 30 min. backen. Für die Buttercreme den Vanillepudding Normal kochen, abkühlen lassen, anschließend mit der Butter zu einer glatten Creme verrühren. Nach dem erkaltenden Tortenboden 1x quer aufschneiden, den unteren Boden mit Buttercreme bestreichen. Die 2. Hälfte aufsetzen & mit Schokoglasur überziehen.