

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.