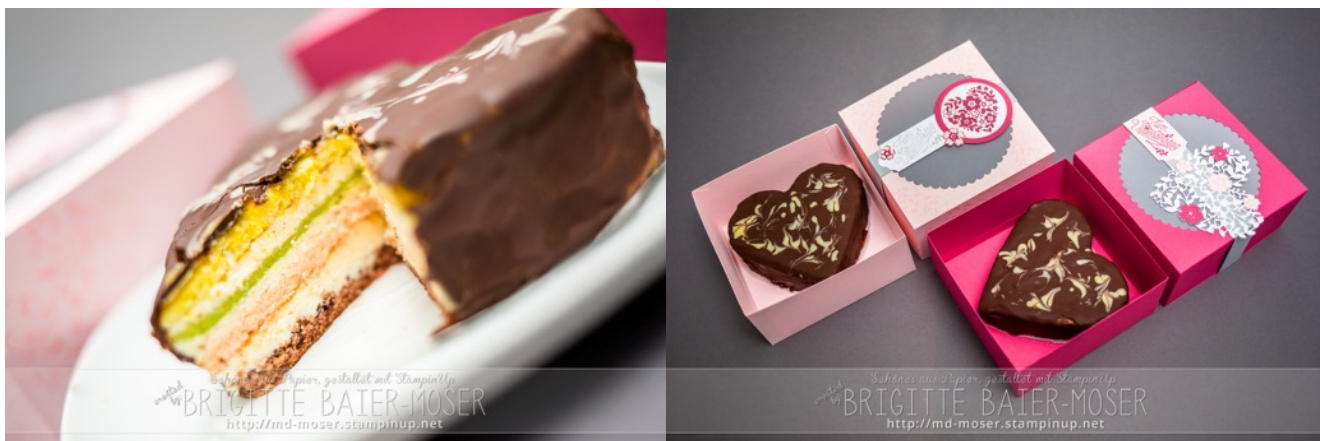


Rezept für 4färbige Torten oder Schnitten



Die Menge lt. Rezept reicht für 4 kleine Herz-Torten

Zutaten für den Teig:

10 Eier
200 g Zucker
4 Päckchen Puddingpulver in verschiedenen Farben
(z.B. Vanille, Schoko, Erdbeer, Pistazie)

Zutaten für die Creme:

400 ml Mandelmilch (oder auch gewöhnliche Milch)
1 Päckchen Vanillepuddingpulver
4 Eßlöffel Zucker
250 g Butter
2 Eßlöffel Rum
3 Eßlöffel Staubzucker

Weitere Zutaten

Marillenmarmelade
1-2 Becher Schokoglasur
etwas weiße Kuvertüre oder weiße Schokolade
etwas Kokosfett

Zubereitung:

Teig: Einen Backrahmen auf das Backblech geben (Größe auf ca. 25x25 cm einstellen). 4 Bögen Backpapier zurechtschneiden und falten, sodass diese später in den Backrahmen passen.

Eier mit Zucker in der Küchenmaschine sehr gut aufschlagen (Masse muß sehr hell und cremig sein). Ca. ein Viertel der Masse in ein anderes Gefäß geben (am besten einen Schöpflöffel verwenden) und vorsichtig die erste Sorte Puddingpulver unterheben. Masse im Backrahmen verteilen (zuvor den ersten Bogen Backpapier in den Backrahmen geben) und backen (160°, 10 Minuten).

Die restliche Eiermasse ruhig nochmals in der Küchenmaschine aufschlagen, damit die Luft nicht entweicht. Kurz vor Backzeitende erneut ein Viertel der Eiermasse entnehmen und die zweite Puddingpulversorte unterheben. Die fertiggebackene erste Kuchenschicht auf ein Backpapier stürzen und das Backpapier in noch heißem Zustand abziehen. Die zweite Teigmasse in den Backrahmen füllen und ebenfalls backen. Für die 3. und 4. Teigschicht genau wie bei den ersten beiden Teigschichten vorgehen. Aus den fertig gebackenen Teigen Herzen ausstechen (natürlich kann der Kuchen auch ohne Ausstechen zusammengesetzt werden, dann wird dieser später in Schnitten geschnitten).

Creme: Vanillepuddingpulver mit etwas Mandelmilch anrühren. Restliche Milch mit Zucker aufkochen, Puddingpulvermischung in die kochende Milch einrühren, Masse abkühlen lassen. Butter mit Staubzucker cremig rühren (Masse soll dabei sehr hell werden). Rum einrühren und die ausgekühlte Puddingmasse eßlöffelweise gut in der Buttermasse unterrühren. Die einzelnen Tortenböden mit jeweils etwas Creme zusammensetzen und gut kühlen. Schokoladeglasur erweichen, weiße Kuvertüre mit etwas Kokosfett im Wasserbad schmelzen, Marillenmarmelade erhitzen und dabei gut aufrühren. Die erkalteten Torten rundherum mit Marillenmarmelade bestreichen, danach mit Schokoglasur überziehen und mit der weißen Kuvertüre verzieren.

