

Himbeerbuttercreme-Torte

| | | |
|------------------|----------|----------------------|
| <u>Biskuite:</u> | 180g | Zucker |
| | 90g | Mehl (Type 550) |
| | 90g | Weizenstärke |
| | 6 | Eier |
| <u>Füllung:</u> | 1 ½ Pck. | Vanillepuddingpulver |
| | 375g | Butter (weich) |
| | 80g | Zucker |
| | 750ml | Milch |
| | 200g | Himbeeren |



1. Für den Biskuit die zimmerwarmen Eier mind. 30 Min. aufschlagen. Das Mehl mit dem Weizenpulver sieben und vorsichtig unter die Eimasse melieren. Den Biskuit in eine 26er Springform füllen und bei 190°C ca. 25 min. backen.
2. Für die Himbeerbuttercreme den Vanillepudding mit dem Zucker und der Milch wie gewohnt zubereiten und auskühlen lassen. Auf die Oberfläche des Puddings eine Frischhaltefolie legen, so dass sich dort keine Haut bildet. Die Butter schaumig rühren und esslöffelweise den Pudding vorsichtig unterrühren.
3. Die Torte kann nun zusammengesetzt werden. Den Boden in drei Teile schneiden. Den unteren Boden in einen Tortenring legen und mit etwas Buttercreme bestreichen. Den zweiten darauf legen und ebenfalls mit etwas Buttercreme bestreichen. Nun den oberen Boden auf die Torte legen. Die restliche Buttercreme oben und an der Seite verteilen.
4. Die Torte kann nun außen mit gerösteten Mandeln abgesetzt werden. Die Verzierung kann natürlich nach Belieben erfolgen.

Das Team vom Hofmarkt Zapf in Kandel wünscht Ihnen ein gutes Gelingen!



Guten Appetit ...
... und kommen Sie zu uns aufs Land

www.landservice-rlp.de