Buttercremetorte

Die Buttercremetorte ist ein herzhaftes Dessert. Mit Schritt-für-Schritt-Anleitung gelingt die köstlich-cremige Torte.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 45 min

Koch/Backzeit: 30 min

Ruhezeit: 4,0 h

Gesamtzeit: 5,3 h



Zutaten

für den Boden

5 Stk.	Eier
180 g	Zucker
1 Prise	Salz
200 g	Mehl
50 g	Speisestärke
2 TL	Backpulver
50 g	Butter

für die Buttercreme

1 Packung	Vanillepuddingpulver
140 g	Zucker
500 ml	Vollmilch
300 g	Weiche Butter

für die Fülle

150 g	Himbeermarmelade

für die Deko

	Krokant
	Schlagobers
	Himbeeren (u.a. Beeren)

Zubereitung

1. Für die **Buttercremetorte** den Ofen auf 180 °C vorheizen. Eine 26 cm Springform mit Backpapier auslegen. Die Eier und Zucker zirka 10 Minuten zu einer cremigen Masse aufschlagen. Das Mehl mit Backpulver und Speisestärke vermischen, über die Masse sieben und unterheben. Butter schmelzen, etwas abkühlen lassen und unter die Teigmasse rühren. Den Teig in die vorbereitete Springform füllen, glattstreichen und für zirka 25 Minuten goldgelb backen. Vollständig auskühlen lassen.

2. Für die Buttercreme das Puddingpulver mit Zucker und zirka 4 Esslöffel glatt verrühren. Die restliche Vollmilch in einem Topf aufkochen, das angerührte Vanillepuddingpulver unter ständigem Rühren zugeben. Den Vanillepudding in eine Schüssel füllen und mit Frischhaltefolie bedecken und auskühlen lassen.

3. Die zimmerwarme, weiche Butter cremig aufschlagen. Jetzt den abgekühlten Vanillepudding löffelweise zur Butter geben und schaumig zu einer feinen Buttercreme aufschlagen.

4. Den gebackenen Biskuit mit einem scharfen Messer einmal waagrecht durchschneiden. Nun den Boden mit Himbeermarmelade bestreichen, darüber eine Schicht Buttercreme geben und glatt streichen. Mit dem zweiten Boden bedecken und mit einer weiteren Schicht Buttercreme bestreichen. Die Torte rundum mit der Creme einstreichen. Den Rand der Buttercremetorte mit Krokant und die Oberfläche nach Belieben mit Schlagobers und Himbeeren dekorieren. Die Torte im Kühlschrank zirka 3 Stunden durchkühlen lassen.

Tipp