

## Buttercreme-Torte

### für den Teig:

3 Eigelb mit 3-4 Essl. Warmem Wasser schaumig schlagen, nach und nach 100 g Zucker mit 1 Pck. Vanillin-Zucker hinzugeben, so lange schlagen, bis eine cremige Masse entstanden ist. 3 Eiweiß steif schlagen, nach und nach 50 g Zucker unterschlagen, den Schnee auf die Eigelbcreme geben. 100 g Weizenmehl mit 100 g Speisestärke, 3 gestr. Teel. Backpulver mischen, darüber sieben, unter die Eigelbcreme ziehen (nicht rühren!). Den Teig in eine Springform (Durchmesser 26 cm, Boden gefettet, mit Pergamentpapier ausgelegt) füllen. Sofort bei 175-200 Grad (Gas 3-4) 20-30 Minuten backen. Den Tortenboden gut auskühlen lassen.

### für die Füllung:

aus 1 Pck. Vanille-Puddingpulver, ½ l Milch und 75 g Zucker einen Pudding kochen, 2 Pck. Vanillin-Zucker hinzufügen, kalt stellen, ab und zu durchrühren. 250 g Butter/Margarine geschmeidig rühren, den Pudding esslöffelweise darunter geben (darauf achten, dass weder Fett noch Pudding zu kalt sind, da sonst die Gerinnung eintritt), den Tortenboden zweimal durchschneiden. 100 g Zartbitter-Schokolade im Wasserbad zu einer geschmeidigen Masse verrühren. Den unteren Boden zuerst mit der Schokolade, dann mit gut ¼ der Creme bestreichen. Den zweiten Boden darauf legen, zuerst mit 2-3 Essl. Aprikosenkonfitüre, dann mit knapp der Hälfte der restlichen Creme bestreichen, mit dem 3. Boden bedecken. Rand und Oberseite der Torte mit dünn und gleichmäßig mit Creme bestreichen, den Rand dann mit Schoko-Blättchen bestreuen. Mit der restlichen Creme die Oberseite ein Gittermuster spritzen.

(ausprobiert von Irmgard Dykstra, Morschenich)