

Buttercremetorte mit Schokolinsen

Bei dieser Torte machen nicht nur die Kleinen große Augen!
Zarte Cremetorte aus Vanillebuttercreme!

glutenfrei, weizenfrei



Für eine Springform (26cm Durchmesser)

Für den Biskuit:

6 Eier (Gr. L), getrennt*
120g Puderzucker
1 P. Vanillezucker
150g helle glutenfreie Mehlmischung
 $\frac{3}{4}$ P. Backpulver

Für die Füllung:

200g Sauerkirschmarmelade
1 Liter Milch
2 P. Vanillepuddingpulver
500g Butter
100g Zucker

Zur Dekoration:

etwa 450g Fondant weiß
50g weiße Kuvertüre
300g Schokolinsen (z.B. M & M's. Aber Achtung! Nicht jede

Sorte ist glutenfrei! Bitte die Zutatenliste beachten!)

1. Den Biskuit am Vortag herstellen. Das Eiweiß mit der Hälfte des Puderzuckers fest aufschlagen. Eidotter mit dem restlichen Puderzucker und dem Vanillezucker schaumig rühren. Mehl mit Backpulver auf die Eidottermasse sieben. Steif geschlagene Eiweißmasse ebenfalls zugeben. Alles vorsichtig mit dem Schneebesen verrühren und in eine mit Backpapier ausgelegte Springform streichen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad (Ober- und Unterhitze, auf mittlerer Schiene) etwa 35 – 40 Minuten backen. Den fertigen Biskuit aus der Form lösen, Backpapier abziehen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.

2. Die Buttercreme herstellen. Aus Milch, Puddingpulver und Zucker einen Pudding kochen. Den Pudding noch heiß mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Den Pudding erkalten lassen. Gerne kann der Pudding bereits am Vortag gekocht werden.

3. Die Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Den Pudding löffelweiße zur Butter geben und jeweils gut unterrühren. Wichtig! Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben, sonst gerinnt die Buttercreme!

4. Den Tortenboden zweimal teilen. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. 100g Sauerkirschmarmelade auf den Tortenboden streichen. Ein Drittel der Buttercreme darauf streichen. Nun den mittleren Tortenboden auflegen, restliche Sauerkirschmarmelade darauf streichen und ein Drittel Buttercreme darauf verteilen. Den obersten Tortenboden auflegen und mit der restlichen Buttercreme gleichmäßig bestreichen. Einige Stunden kühl stellen, am besten über Nacht.

5. Fondant auf einer Arbeitsfläche mit einem Nudelholz ausrollen, sodass der Fondant die Torte komplett umschließt. Den Tortenring entfernen und die Fondantdecke auflegen, am Rand entlang festdrücken und die Ränder abschneiden.

6. Kuvertüre schmelzen. Die Tüte der Schokolinsen mit etwas Kuvertüre auf der Torte anbringen. Die Schokolinsen mit

jeweils etwas geschmolzener Kuvertüre dicht an dicht an die Torte „kleben“.

*Werden kleinere Hühnereier verwendet, 2 – 3 Esslöffel Wasser zur Eidottermasse geben und den Biskuit nach Rezept herstellen.



