

**Rüdiger G. Behrens**  
Könzgenstraße 37

48249 Dülmen



Tel.: 02594/840-94 40

info@tortenfoto.de

## *Vanillepuddingtorte*

Zutaten:

4 Eiweiß  
4 EL Wasser  
200 g Zucker  
3 Eigelb  
50 g Speisestärke  
80 g Mehl  
100 g gemahlene Mandeln  
3 gest. TL Backpulver

Für die Creme:

1 Päckchen Vanillepudding  
1 Eigelb  
½ l Milch  
75 g Zucker  
150 g Butter  
2 Päckchen Rum-back

Zum Verzieren:

1 Päckchen Kuchenglasur  
1 Päckchen gehobelte Mandeln

Eiweiß und Wasser sehr steif schlagen, Zucker einrieseln lassen, Eigelb leicht unter die Masse ziehen. Zuletzt das Gemisch aus Mehl, Speisestärke, Mandeln und Backpulver unterheben. Die Masse in eine nur am Boden gefettete Springform (26 cm Durchmesser) füllen und im Ofen bei 190 °C etwa 45 Minuten backen, auf einem Gitter erkalten lassen, in 3 Platten teilen. Für die Creme aus Puddingpulver, Eigelb und Milch einen Pudding kochen, abkühlen lassen. Die weiche Margarine zugeben und alles aufschlagen, zuletzt Rum-back untermischen. Die Creme zwischen die Tortenböden streichen. Kuchenglasur im Wasserbad schmelzen, die Torte damit überziehen, den Tortenrand mit Mandeln verzieren. Die Vanillepuddingtorte vor dem Verzehr unbedingt einige Stunden kühl stellen, dann das Tortenfoto auflegen und die Torte präsentieren.