

Kindertorte

Zutaten:

Boden:

120g Mehl,
1 Päck. Backpulver,
2 Eier,
100g Puderzucker,
etwas Zitronenschale,
1 Vanillinzucker

Schokofülle:

50g Schokolade,
2 EL. Milch,
5 Eigelb,
30g Puderzucker,
100g Butter

Zubereitung:

Mehl mit Backpulver mischen und durchsieben. Die Eigelb etwa 5 Minuten schlagen, vorsichtig 1 Tasse heißes Wasser zuschütten und wieder 5 Minuten schlagen. Anschließend Puderzucker zugeben und weitere 5 Minuten (per Mixer) schlagen. Aus den Eiweiß steifen Schnee herstellen und diesen zusammen mit dem Mehl unter die Eigelbmasse heben. Zitronenschale und Vanillinzucker zugeben. Eine kleine Tortenform einfetten und mit Mehl ausstäuben, den Teig einfüllen. In der vorgeheizten Röhre goldgelb backen. Nach dem Auskühlen quer durchschneiden und mit Schokofülle bestreichen. Für die Fülle die Schokolade mit der Milch kochen. Die Eigelb mit dem Puderzucker verrühren und in die Schokolade geben - unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Vom Feuer nehmen und solange weiter rühren bis die Masse ausgekühlt ist. Anschließend die Butter zugeben und noch einmal verrühren. Die Torte kann nun nach Belieben garniert werden. Schokoguss oder Zuckerguss mit bunten Streuseln, Zuckerblumen, kleine Marzipanfiguren und Schokoladenmotive eignen sich sehr gut dazu.