Lagentorte

Kategorien: Kuchen, Gebäck

Zutaten für: 1 Keine Angabe

FÜR DEN TEIG

500	Gramm	Mehl
250	Gramm	Kalte Butter
125	Gramm	Feiner Zucker
1	Pack.	Vanillinzucker
2		Kalte Eier
1	Teel.	Backpulver, nach Belieben

FÜR DIE FÜLLUNG

1	Ltr.	Milch
2	Pack.	Vanillepuddingpulver
4	Essl.	Zucker
28	Gramm	Kokosfett
400	Gramm	Butter
1	Essl.	Kakao
4		Tröpfchen Rum Aroma
2	Essl.	Himbeer- oder Johannisbeerge

Anleitung:

Zuerst die Zutaten fuer den Muerbeteig miteinander verkneten. Nicht zu lange mit den Haenden kneten, damit der Teig nicht warm wird. Dann die Teigrolle in fuenf gleiche Stuecke zerteilen. Jedes Teigstueck ausrollen und uebereinander auf Alufolie schichten; jeder Boden sollte vom naechsten durch Folie getrennt sein. Das Ganze fuer eine halbe Stunde in den Kuehlschrank geben. Anschliessend die Boeden nacheinander bei 180°C im vorgeheizten Ofen backen.

Je nach gewuenschem Braeunungsgrad zwischen 15 und 20 Minuten. Danach die Boeden sofort mit einem Pfannenmesser vorsichtig abheben, wenn sie noch warm sind, der duenne Boden bricht sofort. Dann die Boeden gut abkuehlen lassen. Fuer die Fuellung nach Packungsanweisung aus dem Puddingpulver, dem Liter Milch und den 4 El Zucker einen Vanillepudding kochen. In dem noch heissen Pudding das Stueck Kokosfett schmelzen lassen und gut verruehren. Wenn der Pudding genau wie die schaumig geschlagene Butter Zimmertemperatur hat, vorsichtig loeffelweise den Pudding zur Butter geben und dabei staendig ruehren. Dann die Creme in zwei gleiche Haelften teilen. Die eine Haelfte mit dem Kakao mischen. Die andere mit dem Rum Aroma verruehren.

Nun die Boeden abwechselnd lagenweise mit der hellen oder der dunklen Creme oder dem Gelee bestreichen. Die oberste Schicht sollte dunkel sein. Dann die Seiten der Torte mit heller Creme glaetten. Mit einem Weinglas die Mitte markieren und ebenso vier Halbkreise am Rand. Darauf Tupfen aus heller Buttercreme spritzen. Am besten schmeckt die Torte, wenn sie zwei bis drei Tage im Kuehlschrank durchziehen kann.