

Diplomatentorte

Für das Backblech:

Backpapier

Blätterteig:

etwa 180 g tiefgekühlter Blätterteig (4 quadratische Platten)

Puddingcreme:

2 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver
Bourbon-Vanille
100 g Zucker
500 g Schlagsahne
500 ml Milch
etwa 4 EL Rum

Außerdem:

100 g Löffelbiskuits
3 EL Rum
Puderzucker
50 g Dr. Oetker Raspelschokolade Zartbitter



etwa 12 Stück



etwas Übung erforderlich



bis 40 Min.
ohne Stand-, Back- und Kühlzeit

1. Vorbereiten: Blätterteigplatten nach Packungsanleitung auftauen lassen. Das Backblech mit Backpapier belegen und den Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze: etwa 200°C

Heißluft: etwa 180°C

2. Blätterteig: Platten zu einem Quadrat auf das Backblech legen, die Teigränder mit etwas Wasser bestreichen, etwas übereinanderlegen und gut andrücken. Die Teigplatte mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Blech in den Backofen schieben.

Backzeit: etwa 15 Min.

Gebäck auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3. Puddingcreme: Puddingpulver mit Zucker mischen und mit **250 g** Sahne sorgfältig anrühren. Die Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und einmal aufkochen. Heißen Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.

4. Kalten Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) durchrühren, Rum unterrühren. Übrige Sahne steif schlagen und unterheben.

5. Blätterteigplatte einmal waagrecht durchschneiden. Untere Platte auf eine Tortenplatte legen. Die Hälfte der Puddingcreme darauf verteilen, mit Löffelbiskuits belegen und diese mit Rum beträufeln. Restliche Creme darauf verteilen, obere Blätterteigplatte auflegen und leicht andrücken. Die Torte 1-2 Std. kalt stellen.

6. Verzieren: Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Schokoladenlocken oder -raspeln bestreuen.

Pro Portion / Stück: E: 5 g, F: 19 g, Kh: 32 g, kJ: 1.402, kcal: 334