





# Buttercremetorte (Ø 28 cm)

Eine cremige Torte mit Schokolade

etwa 16 Stück    aufwändig  bis 80 Minuten



## Zutaten:

### Für die Springform (Ø 28 cm):

Fett  
Backpapier

### Biskuitteig:

4 Eier (Größe M)  
3 EL heißes Wasser  
150 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin-Zucker  
150 g Weizenmehl  
2 gestr. TL Dr. Oetker Original Backin  
50 g Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

### Schokoladenbuttercreme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Feines Schokoladen-Puddingpulver  
80 g Zucker  
500 ml Milch  
250 g weiche Butter

### Zum Bestreichen:

etwa 3 EL Aprikosenkonfitüre

## 1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

**Ober-/Unterhitze etwa 180 °C**  
**Heißluft etwa 160 °C**

## 2 Biskuitteig:

Eier mit heißem Wasser in einer Rührschüssel mit einem Mixer (Rührstäbe) auf höchster Stufe in 1 Min. schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Min. unter Rühren einstreuen und die Masse weitere 2 Min. schlagen. Mehl mit Backin und Gustin mischen und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in der Springform glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

**Einschub: unteres Drittel**  
**Backzeit: etwa 30 Minuten**

Den Tortenboden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.



- 3 Anschließend Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagrecht durchschneiden.
- 4 **Schokoladenbuttercreme:**  
Aus Puddingpulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung, **aber mit 80 g Zucker** einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und gelegentlich umrühren.
- 5 Weiche Butter mit dem Mixer (Rührstäbe) geschmeidig rühren. Den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter geben, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt.
- 6 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit 3 EL Konfitüre bestreichen, anschließend mit gut 1/4 der Buttercreme bestreichen. Den zweiten Boden darauflegen, leicht andrücken, mit knapp der Hälfte der restlichen Creme bestreichen, mit dem dritten Boden bedecken und ebenfalls leicht andrücken. Rand und Oberfläche der Torte dünn und gleichmäßig mit einem Teil der zurückgelassenen Creme bestreichen.
- 7 **Verzieren:**  
Die Torte mit der übrigen Creme mit Hilfe eines Spritzbeutels mit Sterntülle verzieren und nach Belieben garnieren.

### ODER Helle Buttercreme:

Aus 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Vanille-, Mandel-, Sahne- oder Karamell-Geschmack, 80 g Zucker und 500 ml Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und gelegentlich umrühren.

### ODER Mokka-Buttercreme:

Aus 1 Pck. Dr. Oetker Original Puddingpulver Schokolade, 80 g Zucker, 1 EL Instant-Kaffeepulver und 500 ml Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Den Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen) und gelegentlich umrühren.





## Versuchsküche

### Rezepte und Tipps

#### Tipps aus der Versuchsküche

- Legen Sie zum Abkühlen des Puddings Frischhaltefolie direkt auf die Oberfläche. Es bildet sich keine Haut und der Pudding muss zwischendurch nicht umgerührt werden.
- Den Tortenrand mit abgezogenen, gehobelten, gebräunten Mandeln verzieren.
- Verzieren Sie die Torte mit Schokoladenspänen. Dafür von 1 Tafel Schokolade mit der stumpfen Seite eines Messers oder mit einem Sparschäler Schokoladenspänen abschaben.

