Blättertorte

Dauer: Mittel Kategorie: Backrezepte Saison: Ganzjährig Für: 8 Personen

Zutaten

370 G	Mehl
2 STUECK	Eier
50 G	Butter
1 PKG	Backpulver
150 G	Zucker
	Rum nach Geschmack
	Staubzucker nach Geschmack
150 G	Butter
1 PKG	Vanillepuddingpulver
125 ML	Milch
250 ML	Kaffee

Zubereitung

1. Für die Torte Butter schaumig rühren.
2. Zucker und Eier nach und nach dazugeben.
3. Zuletzt das mit Backpulver vermischte Mehl dazugeben und zu einem Teig kneten.
4. Ausrollen und 6 gleichgroße Scheiben bei 180 Grad Ober/Unterhitze für ca. 10 Minuten backen (man kann auch 6 gleichgroße Herzen oder Blüten backen und mit Kaffee-Pudding füllen).
5. Für die Creme Pudding in Kaffee-Milchgemisch einkochen und auskühlen lassen.
6. Butter mit Staubzucker schaumig rühren und die Zutaten nach und nach dazu geben.
7. Die einzelnen Blätter mit Kaffee bepinseln und mit Creme zusammensetzen.
8. Zuletzt die Torte rundherum mit Creme bestreichen und mit Schokobohnen verzieren.
9. 1 bis 2 Tage kühl stellen. Die Torte ist mehrere Tage gekühlt haltbar.