

Omas Puddingtorte



Rezept für 8 Portionen

Dauer: ca. 30 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	10 Esslöffel
Schokoladenpuddingpulver / Schokopuddingpulver	2 Pkg.
Vollmilch	1 Liter
Biskotten / Löffelbiscuit	1.5 Pkg.
Brauner Rum	5 Esslöffel

Zubereitung:

Ihr nehmt einen Topf und bereitet in diesem den Pudding zu: 1 Liter Milch in den Topf, 16 Löffel in eine extra Schüssel, Pulver und 5 Löffel Zucker drin anrühren. Restliche Milch aufkochen und die Puddingmischung danach langsam in die heiße Milch einrühren. Das ergibt einen Topf Schokopudding.

Ihr nehmt nun ein größeres Tuppergeschirr her und leert als erste Schicht Pudding rein. Danach den Boden mit einer Schicht Biskotten auslegen. Darüber kommt wieder Pudding, dann wieder Kekse, dann wieder Pudding, usw.

Zwischendurch immer mal wieder einen Löffel Rum über die Biskotten gießen.

Als letzte Schicht oben nochmal Pudding drauf und fertig ist die leckere Pudding Torte!

Den heißen Pudding nun auskühlen lassen und die Torte für einige Zeit in den Kühlschrank stellen. Selbstverständlich schmeckt der Kuchen auch mit jeder anderen Puddingsorte gut.

Das Löffelbiscuit wird übrigens während des Abkühlens aufgeweicht, man kann also beim Verzehr der Torte ganz leicht mit Gabel oder Löffel reinstechen. Als Nachspeise sicherlich bestens für kleine Geldbörserln geeignet, immerhin kosten Puddingpulver, Milch, Zucker und eine Packung Löffelbiscuit nicht die Welt.

TIPP:

Weitere leckere Tortenrezepte findest du in unserer Diashow für Torten und Cremeschnitten!

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-785-Omas-Puddingtorte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at