

Oma's Pudding-Torte



Rezept für 16 Portionen
Dauer: ca. 80 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Vanillezucker / Vanillinzucker	1 Pkg.
Eigelb / Eidotter	1 Stk.
Butter	15 Dekagramm
Feinkristallzucker	8 Dekagramm
Vollmilch	3 Achtel
Vanillepuddingpulver	1 Pkg.

Zubereitung:

Die Torte wird aus Mürbteig gemacht.

-> LINK: Mürbteig Grundrezept (<http://www.koch-idee.at/Rezept-300-Muerbteig-Grundrezept.html>).

Aus dem Mürbteig vier gleich große Scheiben separat backen.

Für die Cremefüllung aus der Milch und dem Puddingpulver Pudding machen. Diesen anschließend mit den restlichen Zutaten (Dotter, Butter, Zucker, Vanillezucker) zu einer Creme verrühren.

Anschließend die gebackenen Mürbteigblätter mit der Puddingcreme bestreichen und aufeinander stapeln.

Die Torte kann daraufhin noch mit Schokoladenglasur bestrichen werden.

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-868-Omas-Pudding-Torte.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at