

Maisbrot #10390

Dieses PDF Rezept wurde von www.backrezepte24.de heruntergeladen

Backen

Kuchen

- 1/2 l Milch
- 1 pk Vanille-Puddingpulver
- 5 tb Zucker
- 250 g Butter
- 3 tb Puderzucker
- 250 g Löffelbiskuits
- 1 tb Zuckersirup (Rübenkraut)
- 4 tb Marsalawein
- 1 tb Rum
- 50 g Johannisbeermarmelade
- 100 g geröstete Mandelblättchen
- 14 Butterkekse (Mini Balsen
; mit Schoko), evtl. mehr

Aus der Milch, dem Puddingpulver und dem Zucker einen Pudding kochen und unter Rühren erkalten lassen. Die Butter mit dem gesiebten Puderzucker schaumig rühren und unter den abgekühlten Pudding rühren. Den Boden einer Springform mit Löffelbiskuits auslegen. Den Sirup mit dem Marsalawein und dem Rum verrühren und die Biskuits damit tränken. Die Marmelade erhitzen und kleine Tupfer davon auf die Biskuits setzen. Einen Teil der Buttercreme über die Biskuits streichen, auf die Buttercreme wiederum Biskuits legen und mit der Marsalamischung tränken und mit Marmelade betupfen. Als Abschluss Buttercreme darüber streichen. Die Torte im Kühlschrank erstarren lassen, dann aus der Form lösen, rundherum mit Buttercreme bestreichen und mit Mandelblättchen bestreuen. Von der restlichen Buttercreme 14-16 Rosetten auf die Torte spritzen und jede Rosette mit einem Keks belegen. Dann die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

aus G & U "Backvergnügen wie noch nie"