

## Almbuttertorte

### Zutaten für den Biskuit:

6 Eier  
250 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
250 g Mehl  
3 TL Backpulver

### Zutaten für die Creme:

450 ml Milch  
1 Päckchen Vanillepudding-  
pulver  
250 g Almbutter  
80 g Puderzucker

### Zutaten für die Glasur:

250 g Vollmilch-Kuvertüre  
50 g Kokosfett  
Badische Schwarzkirsch-  
Konfitüre extra

### Zubereitung

**Biskuit:** Für den Biskuit die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker weiß-schaumig schlagen. Das Mehl mit dem Backpulver mischen und gesiebt mit einem Schneebesen unterheben. Den Teig in eine gefettete und bemehlte Springform (Durchmesser 26 cm) füllen und im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene bei 180 °C ca. 30 Minuten backen. Den fertigen Tortenboden aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter vollständig auskühlen lassen (am besten über Nacht).

**Creme:** Aus Milch und Puddingpulver einen Pudding nach Anweisung kochen. Pudding sofort mit einer Frischhaltefolie abdecken (damit dieser keine Haut bildet) und kalt werden lassen. Butter und Puderzucker mit dem Handrührgerät verrühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise unterrühren. Vorsicht: Alle Zutaten müssen die gleiche Temperatur haben, da die Creme sonst gerinnt! Den Tortenboden - am besten mit einem Sägemesser – je nach dem zwei oder dreimal quer durchschneiden und mit Buttercreme zusammensetzen. Die Torte etwa ½ Stunde kaltstellen.

**Glasur:** Die Marmelade erwärmen und die ganze Torte damit bestreichen und etwa 2 Stunden kühlen. Die Schokolade grob hacken, mit dem Kokosfett im Wasserbad langsam schmelzen und gut verrühren. Die Torte mit der Glasur gleichmäßig überziehen und trocknen lassen. Nach Belieben mit Sahne und Schokoornamenten verzieren.



Guten Appetit!