

Zwei Tagestorte mit Blaubeeren

Zutaten für den Boden:

3 Eier - 100 g Zucker u. 1 Vanillezucker
200 g gemahlene Haselnüsse 1 TL Backpulver
100 g Blockschokolade (raspeln)

Füllung

1 Glas Blaubeeren
1 Vanille Pudding Pulver
1 x 200 g Sahne 1 x Schmand 200 g

Boden:

Eier mit dem Mixer aufschlagen, Zucker
u. Vanillezucker zugeben und schlagen
bis eine relativ weiße Masse entsteht
Nüsse u. Backpulver zugeben, Schokolade
vorsichtig unterheben.

Im vorgeheizten Ofen bei 180° etwa 25 Min. backen

Blaubeersaft auffangen u. davon mit dem
Puddingpulver einen Pudding kochen.
Blaubeeren unterrühren u. erkalten lassen

Schmand verrühren, die steifgeschlagene
Sahne vorsichtig unterheben.

Die oberste Schicht vom Boden abschneiden
einen Tortenring um den Boden legen
und den Blaubeerpudding drauf geben
Sahne Schmandmischung drauf ver-
streichen u. kühl stellen.

Teigdeckel zerbröseln mit Schokostückchen
vermischen u. über den Kuchen streuen
geröstete Mandelplättchen rund um den
Rand.

Den Kuchen kann man gut 2 Tage
kühlstellen und dann verzehren

„Guten Appetit“

