

Schmiertorte

- 250g Butter* auf Zimmertemperatur erwärmen. Aus
430g Milch (statt 500g nach Packungsangabe!)
1 Päckchen
Sahnepudding und
160g Zucker einen zähen Pudding kochen, im kalten Wasserbad kaltrühren, bis der Pudding Zimmertemperatur erreicht hat. Die Temperatur von Butter und Pudding entweder mit den Lippen, oder mit einem
Kochthermometer testen. Sind die Temperaturen exakt gleich, die beiden Massen mit
160g Zucker sorgfältig zusammenrühren, bis der Zucker nicht mehr spürbar ist. Soll die Buttercreme schwarz werden, noch
40g Kakao dazusieben und vermengen. Die Creme möglichst schnell auf einem mit
Aprikosenmarmelade und wenig weißer Creme gefüllten
Biskuitboden verteilen, mit einer
Palette verstreichen, etwas zurückbehaltene weiße Creme in einen
Spritzbeutel geben und die Torte garnieren. Einige Stunden kalt stellen.
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Tipp:

- ★ Die Aprikosenmarmelade evtl. von Schalen befreien und mit etwas Birnenbrand glattrühren.
- ★ Die Vorgehensweise mit einem Kochthermometer mag übertrieben erscheinen, aber sind die Temperaturen nicht gleich, besteht die Gefahr, daß die verrührte Creme gerinnt und ausflockt.

Lorenz Lang <rezepte@tandrin.de>
(Download unter <http://rezepte.tandrin.de/>)