



Indianertorte

Zubereitung

Für das Biskuit die Eiweiße steif schlagen, Zucker dazugeben und wieder steif schlagen. Dotter und Mehl unterheben.

Aus dem Teig 5 gleich große Platten auf einem Backpapier backen - 10 Min. bei 180 Grad.- Fertige Platten auf ein befeuchtetes Geschirrtuch stürzen, das Backpapier befeuchten und entfernen.

Für die Creme Trüffel- und Kochschokolade, Zucker, Wasser und Rum erwärmen bis die Schokolade zergangen ist. Das Puddingpulver in $\frac{1}{4}$ Liter Milch kochen und zur Schokolade geben. Etwas auskühlen lassen .

Schlagobers steif schlagen.

Den 1. Boden mit Creme bestreichen und den 2. Boden mit Schlagobers bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf den 1. Boden stürzen.

Den 2. Boden mit Creme bestreichen und den 3. Boden mit Schlagobers bestreichen und mit der bestrichenen Seite auf den 2. Boden stürzen.

Diesen Vorgang mit allen Böden durchführen bis alle Böden übereinander geschichtet sind.

Man kann die Torte mit Zucker bestreuen oder mit Creme bestreichen und mit Herzen dekorieren.

Dieses Rezept (mit Foto) stammt von BONAfamilie-Fan Theresia Kalvoda.

Zutaten

Bisquit:

6 Eier

16 dag Kristallzucker

6 dag Mehl

Creme:

100 g Bendsorp Trüffelschokolade

50 g Kochschokolade

5 EL Staubzucker

5 EL Waser

1 EL Rum

1 P. Schokopudding

$\frac{1}{4}$ l Milch

2 Be. Schlagobers