

Vanille Fondant Torte

von Dalin

Was Du brauchst:

- Springform 20 cm
- Backpapier

Zutaten:

für den Teig:

- 200g Weizenmehl
- 1 Pck. Vanillezucker
- 4 EL Milch
- 4 Eier
- 250g weiche Butter
- 200g Zucker

für die Creme:

- Schoko-Glasur
- 1 Pck. Puddingpulver
- 80 g Zucker
- 400 ml Milch
- 200 g weiche Butter

Für die Deko:

- Weiße Fondantdecke
- Tortenblumen



Zubereitung:

- Backofen vorheizen: Ober-/Unterhitze 170° **oder** Umluft 150°-

1. Springform einfetten & den Boden mit Backpapier auslegen
2. Butter & Zucker & Vanillezucker mit einem Handrühr-Gerät cremig schlagen
3. Eier hinzugeben
4. Mehl & Backpulver in einer extra Schüssel vermischen
5. Mehl & Backpulver zusammen mit der Milch in die Rührschüssel geben
6. Auf **niedrigster Stufe** den Teig verrühren & zu einem glatten Teig vermengen
7. Anschließend nochmals auf **höchster Stufe** für ca 3 Minuten rühren
8. Teig in die Springform geben & glatt streichen
9. Kuchen in den Backofen in das untere Drittel schieben & für ca 45 Minuten backen

Creme:

1. Pudding nach Packungsanleitung mit **80g Zucker** und **400ml Milch** zubereiten
 2. Den heißen Pudding mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen.
 3. Butter mit dem Handrührgerät schaumig rühren & mit in den Pudding geben
 4. Nochmals für ein paar Minuten rühren
- ➔ Nach ca 45 Minuten den Kuchen aus dem Ofen nehmen & erkalten lassen

Weiter mit der Torte:

1. Wenn der Kuchen kalt ist aus der Form nehmen
2. Backpapier vom Boden abziehen & den Boden zwei mal waagrecht durchschneiden, so dass 3 Tortenscheiben entstehen
3. Den unteren Tortenboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Creme bestreichen
4. Den mittleren Tortenboden darauf legen und ebenfalls mit der Creme bestreichen
5. Die letzte Tortenscheibe ganz oben drauf legen & nun den ganzen Kuchen mit der Creme bestreichen
6. Die Torte für mind. eine Stunde in den Kühlschrank kalt stellen
7. Die Fondantdecke über die Torte legen und die Oberfläche von der Mitte nach außen glatt streichen
8. Den Rand von oben nach unten leicht andrücken & überstehenden Fondant abschneiden
9. Jetzt nur noch mit den Blumen dekorieren und FERTIG! 😊