

## Rezept

# Biskuittorte mit Cremefüllung

Ein Rezept von Biskuittorte mit Cremefüllung, am 20.03.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>120 g</b> Puderzucker
<b>40 g</b> Weizenmehl	<b>40 g</b> Stärkemehl
<b>1 Prise</b> Salz	Fett für die Form
¼ l Milch	4-5 TL Zucker
Mark von 1 Vanilleschote	½ Päckchen Vanillepuddingpulver (für gekochten Pudding)
<b>2</b> Eigelbe	<b>500 g</b> Sahne
<b>100 g</b> Birnen (Dose)	<b>100 g</b> Aprikosen oder Pfirsiche (Dose)
<b>100 g</b> kandierte Früchte	<b>3 EL</b> Birnengeist
<b>50 g</b> Zartbitterschokolade	⅛ l Maraschino
⅛ l Orangenlikör oder Amaretto	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø/12 STÜCK: | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen auf 175° vorheizen. Eier trennen. Eigelbe mit Puderzucker zu einer cremigen Masse aufschlagen. Mehl und Stärkemehl mischen, Eiweiße mit Salz steif schlagen und beides vorsichtig aber gründlich unter die Eigelbcreme ziehen (Step 1).
2. Den Boden der Springform fetten, die Masse einfüllen und im heißen Ofen (Mitte, Umluft 160°) in etwa 40 Min. goldgelb backen. In der Form auskühlen lassen.
3. Während der Biskuitteig im Ofen ist, für die Füllung aus Milch, 3 TL Zucker, Vanillemark und Puddingpulver nach Vorschrift eine Vanillecreme zubereiten, etwas abkühlen lassen und die Eigelbe unterrühren. 250 g Sahne steif schlagen und unter die erkaltete Creme heben.
4. Die Dosenfrüchte abtropfen lassen, klein würfeln, mit den kandierten Früchten und dem Birnengeist mischen.
5. Die Schokolade im Wasserbad schmelzen und etwas abkühlen lassen. Eine Hälfte der Vanillecreme mit den Früchten, die andere mit der Schokolade mischen.

6. Den Biskuitboden aus der Form lösen und zwei Mal waagrecht durchschneiden (Step 2). Die Liköre mischen.

---

7. Den untersten Biskuitboden auf eine Servierplatte legen, mit einem Drittel des Likörs beträufeln und mit der Früchtecreme bestreichen. Den mittleren Boden darauf legen, mit einem weiteren Drittel des Likörs beträufeln und mit der Schokoladencreme bestreichen (Step 3). Mit dem letzten Boden bedecken und diesen mit dem restlichen Likör beträufeln.

---

8. Die Torte für mindestens 3 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren die restliche Sahne mit 1-2 TL Zucker steif schlagen und die Torte damit rundum einstreichen bzw. in eine Spritztüte füllen und die Torte dekorativ mit der Sahne verzieren.