

## Rezept

# Deutschlandtorte

Ein Rezept von Deutschlandtorte, am 14.12.2025

## Zutaten

<b>1 Päckchen</b>	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	<b>375 ml</b>	Milch
		<b>100 g</b>	Zucker
<b>250 g</b>	weiche Butter	<b>6</b>	Eier
<b>300 g</b>	Zucker	<b>150 ml</b>	Öl
<b>6</b>	gestr. TL Backpulver	je 2 Päckchen Vanille-, Schokoladen- und Erdbeer-Puddingpulver (zum Kochen für je 500 ml Milch)	
Backpapier für die Form			

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 495 kcal

## Zubereitung

1. Für die Füllung aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Mit Frischhaltefolie abdecken, damit sich keine Haut bildet. Beiseite stellen und auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.
2. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe und Zucker schaumig rühren. Öl und Backpulver unterrühren. Den Eischnee unterziehen. Die Eimasse in 3 Teile teilen. Unter je einen Teil der Eimasse das Vanille-, Schokoladen- bzw. Erdbeer-Puddingpulver ziehen.
3. Die erste Portion Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Die beiden anderen Teige ebenso backen. Auskühlen lassen. Inzwischen den Pudding löffelweise unter die zimmerwarme Butter rühren. 3 EL Creme in einen Spritzbeutel füllen.
4. Den Schokoboden mit einem Drittel der Buttercreme bestreichen. Den Erdbeerboden auflegen, wiederum mit Creme bestreichen. Den Vanilleboden auflegen. Die Oberfläche der Torte mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte mit 12 Cremetupfern verzieren. 2 Std. kalt stellen.