

Rezept

Deutschlandtorte

Ein Rezept von Deutschlandtorte, am 14.12.2025

Zutaten

1 Päckchen	Vanille-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	375 ml	Milch	
100 g	Zucker	100 g	Zucker	
250 g	weiche Butter	6	Eier	
300 g	Zucker	150 ml	Öl	
6	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. Mir 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.