

## Rezept

# Karamelltorte

Ein Rezept von Karamelltorte, am 23.04.2024

## Zutaten

<b>1 Päckchen</b> Karamellpudding	<b>200 ml</b> Milch
<b>4</b> Eier	<b>300 g</b> Zucker
<b>200 ml</b> Öl	<b>300 g</b> Mehl
<b>1 Päckchen</b> Backpulver	<b>1 Päckchen</b> Karamellpudding
$\frac{1}{2}$ l Milch	<b>250 g</b> warme Butter
<b>100 g</b> Puderzucker	Fett für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

## Zubereitung

1. Den Ofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. Für den Teig Puddingpulver mit Milch anrühren. Eier mit 250 g Zucker dickcremig schlagen. Öl und Karamellmilch zugeben. Mehl mit Backpulver rasch untermischen. Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen.
2. Für die Creme aus Puddingpulver und Milch einen Pudding kochen. Unter Rühren abkühlen lassen. Kuchen zweimal quer durchschneiden. Butter cremig schlagen und Puderzucker nach und nach untermischen. Pudding löffelweise unterschlagen. Etwa 1 cm dick auf den Tortenboden streichen. Zweiten Kuchenboden auflegen und 1 cm dick mit Creme bestreichen. Deckel auflegen und die Torte rundherum mit Creme bestreichen. Kalt stellen.
3. 50 g Zucker in einem Topf unter Rühren erhitzen bis er flüssig und leicht braun wird. Diesen Karamell mit einem Löffel über die Torte träufeln. Torte kühl stellen.