



**Für den Teig** das Fett schaumig rühren und nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker, Eier und Salz hinzugeben.

Das mit Speisestärke und Backpulver gemischte und gesiebte Mehl esslöffelweise unterrühren.

Aus dem Teig 8 Böden herstellen. Den Teig auf einen gefetteten Springformboden (Durchmesser etwa 24-26 cm) streichen. Den Boden in Höhe des Springbodenrandes glatt ziehen. Jeden Boden ohne Springformrand backen, bis er hellbraun ist.

**Strom:** Umluft  175-200°C

**Backzeit:** 8 -10 Minuten

Nach dem Backen die Böden kurz auf einen Kuchenrost etwas abkühlen lassen; den Rand mit einem Messer lösen; dann komplett vom Springformboden lösen und auf dem Kuchenrost erkalten lassen.



**Teig:**  
 500 g Marken- Margarine  
 500 g Zucker  
 2 Päckchen Vanillin-Zucker  
 8 Eier  
 etwas Salz  
 400 g Weizenmehl  
 100 g Speisestärke  
 6 g (2 gestr. Teel.)Backpulver  
 (ergibt ca. 9 Böden und zum Naschen ist auch genug da!)

**Buttercreme:**  
 1 Päckchen Schokoladen-Puddingpulver  
 1 Essl. Kakao  
 100 g Zucker  
 ½ l kalte Milch  
 50 g Kokosfett  
 250 g Butter

**Guss:**  
 150 g Puderzucker  
 30 g Kakao  
 2-3 Eßl. heißes Wasser  
 20 g zerlassenes Kokosfett

**Für die Buttercreme** das Puddingpulver, den Kakao und den Zucker mit 6 Esslöffel von der Milch anrühren. Die übrige Milch erhitzen. In die kochende, von der Kochstelle genommene Milch das angerührte Puddingpulver geben und noch einmal kurz aufkochen lassen. Das Kokosfett in den heißen Pudding geben. Diesen während des Erkaltes ab und zu durchrühren. Das Fett schaumig rühren und den erkalteten Pudding esslöffelweise darunter geben; darauf achten, dass weder Fett noch Pudding zu kalt sind, da dann die sogenannte Gerinnung eintritt!

Die einzelnen Böden mit der Buttercreme bestreichen und zu einer Torte zusammensetzen. Die oberste Schicht muss aus einem Boden bestehen.

**Für den Guss** den mit Kakao gesiebten Puderzucker mit so viel Wasser glatt rühren, dass eine dickflüssige Masse entsteht. Dann das heiße Fett dazugeben.

Die Torte damit überziehen.

