



Schokotorte mit Pudding - Kirsch - Füllung

★★★★★

Kuchen & Torten

Vorbereitungszeit: 3 Std., 10 Min. **Kochzeit:** 50 Min. **Gesamtzeit:** 4 Std.

Schwierigkeitsgrad: Mittel **Portionen:** 1 portion(en) **Quelle:** malteotten.de

ZUTATEN

200 g Butter
200 g Zucker
1 Beutel Vanillezucker
4 Ei(er)
300 g Mehl
1 Beutel Backpulver
200 ml Milch
3 EL Kakaopulver
100 g Schokolade, Vollmilch
100 g Schokolade, zartbitter
50 g Mandel(n), gemahlen
1 Beutel Puddingpulver, Schoko-
400 ml Milch
4 EL Zucker
500 g Grütze, (Kirschgrütze)
n. B. Speisestärke
200 g Kuvertüre, Vollmilch

ZUBEREITUNG

Die Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schön schaumig schlagen, nach und nach die Eier unterrühren, dann abwechselnd das mit dem Backpulver vermischte Mehl und die 200ml Milch unterrühren.

Die je 100g Schokolade schmelzen und zusammen mit dem Kakaopulver zum Teig geben, zum Schluss die gemahlene Mandeln unterrühren, den Teig noch mal schön luftig schlagen und in eine leicht gefettete 26er Springform füllen.

Im vorgeheizten Backofen bei circa 170°C Ober/Unterhitze für circa 45 - 50 Minuten backen. Bitte Stäbchenprobe nicht vergessen.

Den Kuchen völlig erkalten lassen und einmal waagrecht teilen. Das Oberteil des Kuchens zur Seite legen und den Springformrand wieder um das Unterteil legen.

Aus dem Puddingpulver, Zucker und 400ml Milch einen dickflüssigen Pudding kochen, sofort auf das Kuchenunterteil geben und gleichmäßig verteilen.

Die Kirschgrütze in einem Topf erhitzen und mit der Speisestärke noch mehr andicken, so dass eine leicht zähflüssige, aber noch gut verteilbare Masse entsteht. Die Masse sofort auf den Puddinguntergrund geben und gleichmäßig verteilen. Kuchenoberteil auf die Kirschmasse legen und den Kuchen für mindestens 2 Stunden in den Kühlschrank stellen damit die Füllung fest wird.

Die Kuvertüre schmelzen und wieder leicht abkühlen lassen, anschließend den Kuchen rundherum damit bestreichen. Wer mag, kann oben drauf zur Verzierung noch Schokostreusel oder Schokoröllchen verteilen.

Statt der Kirschgrütze könnte man auch ein großes Glas Kirschen nehmen, die Kirschen abtropfen lassen, Saft auffangen, diesen mit Sofortgelatine andicken und die Kirschen wieder dazugeben.