

## *Buttercremetorte „10 Jahre TCR“*

### *Zutaten für den Boden:*

2 x Dr. Oetker Backmischung Brownies

### *Zutaten für die Buttercreme:*

pudding: 1 Liter Milch, 2 Päckchen Puddingpulver, 1 Vanilleschote, 2-3 Esslöffel Zucker

Creme: 2 Stück Süßrahmbutter (küchenwarm)

### *weitere Zutaten:*

eine fertige Marzipandecke (Kaufland, Edeka)

1 Glas Aprikosenkonfitüre

Verzierungen nach eigenen Ideen

**1 Backblech:** 40 x 27 cm hoher Rand

### *Zubereitung des Bodens:*

Backmischung nach Anleitung backen (doppelte Menge der Zutaten) und auskühlen lassen, danach in der Mitte teilen und jede Hälfte quer teilen (eventuell schon am Vortag backen)

### *Zubereitung der Creme:*

Aus einem Liter Milch, dem Zucker und den 2 Päckchen Puddingpulver Pudding kochen (eine Vanilleschote längs aufschneiden und mitkochen) und auf Zimmertemperatur auskühlen lassen. Damit sich keine Klumpen bilden immer wieder rühren, rühren, rühren.

2 Stück küchenwarme Süßrahmbutter in einer Rührschüssel mit Mixer schaumig rühren. Niedrige Drehzahl verwenden, lieber länger rühren, die Butter sollte sich im Papier schon weich anfühlen.

Pudding und Butter müssen die gleiche Temperatur haben. Den Pudding löffelweise zur Butter geben und mit Mixer verrühren bis alles schön glatt ist. Die Buttercreme sollte nicht zu süß sein. Mit Puderzucker könnte man jetzt noch einmal nachsüßen. Die 4 Teile Boden auslegen mit Aprikosenmarmelade bestreichen. Danach auf den ersten Boden Buttercreme aufstreichen und den zweiten Boden über den ersten legen und etwas andrücken.

Auf den zweiten Boden wieder Buttercreme streichen, den dritten Boden auflegen und andrücken, mit dem vierten Boden ebenso verfahren.

Um einen schönen Rand zu erhalten sollte man die vier Seiten des Bodens mit einem Messer glatt herunterschneiden. Danach den Rest Buttercreme rundherum verteilen, in dem man die Creme auf ein Messer mit breiter Schneide gibt und es von unten nach oben herauf zieht. Die Kanten gut verstreichen. Dekoartikel gibt es im Kaufland, mit Lebensmittelfarbe lässt sich experimentieren.

*Guten Appetit!*

*Barbara Schön*