

Ozeantorte bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

125 gr Butter, 475 gr Zucker, 4 Eier, 150 gr Mehl, 2 Teelöffel Backpulver, 2 Esslöffel Milch, 3 Zitronen, 1 Päckchen Vanillepudding, 250 ml süße Sahne.

Die Vorbereitungen:

- Zitronen auspressen und mit Wasser bis auf 1/2 l auffüllen- 100g Zucker zugeben und einen Pudding kochen- erkalten lassen

Die Zubereitung:

1. 125g Butter, 125g Zucker, 4 Eigelb, 150g Mehl, Backpulver und Milch zusammenrühren
2. 2 Springformen am Boden fetten und den Teig darauf verteilen
3. 4 Eiweiß und 250g Zucker sehr steif schlagen und auf beide Böden streichen
4. Bei ca. 190°C im vorgeheizten Ofen jeden Boden ca. 15 min backen (goldgelb)
5. Schlagsahne steif schlagen und den Pudding unterheben
6. Um einen Boden den Springformrand legen, Sahnecreme darauf verteilen und den zweiten Boden als Deckel auflegen
7. Alles 24 Std. in den Kühlschrank
8. Gutes Gelingen