

FEINE MOHRENTORTE

Zutaten:

Biskuitteig:

2 Eier
60g Zucker
60g Mehl

Füllung:

16 Mini-Mohrenköpfe
1 Pk Himbeer-, Erdbeer-
oder Vanillepudding
½ L Milch
3 EL Zucker
4 EL Gelatine
400ml Sahne
Sahne zum verzieren

Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Biskuit zubereiten.

Aus dem Puddingpulver, Milch und Zucker einen Pudding kochen, mit Folie abdecken und abkühlen lassen.

Den ausgekühlten Pudding durch ein feines Sieb streichen. Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und auflösen. Sahne steif schlagen, mit der aufgelösten Gelatine angleichen und unter den Pudding heben.

Die 16 Minimohrenköpfe auf dem Biskuit verteilen und die fertige Creme darüber geben.

Torte verzieren.