

Dani's Traumkuchen



Stückzahl: 8 Stück

Zubereitungszeit: 120 Min.

Zutaten

Für den Teig:

6 EL Die leichte Muh Frühstücksmilch,
400 g Mehl, 170 g Staubzucker, 170 g
Butter, 2 Eigelb, 1/2 Pkt. Backpulver, 1
Prise Salz, 1/2 TL gemahlene Vanille

Für die Füllung:

350 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch,
350 g Rote Grütze oder andere Beeren,
150 g Marzipan, 100 g dunkle Kuvertüre,
1 Pkt. Vanillepulver

Zubereitung

Für den Mürbteig zuerst alle Zutaten vermischen und dann für eine halbe Stunde in den Kühlschrank stellen. Den Pudding mit 350 ml Die leichte Muh Frühstücksmilch herstellen und etwas auskühlen lassen. Den Teig aus dem Kühlschrank nehmen, das Backrohr auf 180° C aufheizen. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen.

Die Tarteform mit Butter ausstreichen und mit Mehl ausstäuben. 2/3 des Teiges ausrollen und in die Form drücken, den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen. Das Marzipan in der Größe der Tarteform ausrollen und auf den Teigboden legen, darüber die geschmolzene Schokolade verteilen. Danach den Vanillepudding darauf geben und verstreichen. Auf den Pudding die rote Grütze geben und ebenfalls verteilen. Mit dem restlichen Teig kleine Krümel wuzeln und auf der roten Grütze verteilen. Dani's Traumkuchen für ca. 45 Minuten backen, nach dem Auskühlen mit Staubzucker bestreuen.

Rezept erstellt in Zusammenarbeit mit Tortenschlaraffenland