



Einfach leckere Puddingtorte

Zutaten:

2 Päckchen Vanillepudding-Pulver	240 g Zucker
2 Päckchen Schokopudding-Pulver	ca. 18 Zwieback
1,6 l Milch	

Zubereitung:

1. Zuerst legt Ihr den Boden Eurer Springform (Ø 26 cm) mit Backpapier aus. Nun verteilt Ihr grob zerbrochene Zwiebackstücke auf dem Boden, sodass nur noch kleine Lücken des Springformbodens zu sehen sind.
2. Kocht dann den Vanillepudding nach Packungsanweisung. Statt 500 ml Milch pro Päckchen nehmt Ihr aber nur 400 ml (also 800 ml für zwei Päckchen). Und statt 40 g Zucker nehmt Ihr jeweils 60 g Zucker (also 120 g für zwei Päckchen).
3. Nachdem der Pudding mindestens 30 Sekunden lang gut aufkochen durfte, gießt Ihr ihn über die Zwiebackschicht in die Springform. Bedeckt die Vanillepuddingschicht direkt mit Frischhaltefolie, sodass sich keine Haut bildet. Abkühlen lassen.
4. Sobald die Vanillepuddingschicht abgekühlt ist, könnt Ihr eine Schicht grob zerbrochener Zwiebackstücke darauf verteilen. Kocht anschließend den Schokopudding genau wie oben beschrieben. Verteilt ihn danach auf der Zwiebackschicht. Gebt auch wieder direkt Frischhaltefolie drauf, sodass sich keine Haut bildet.
5. Sobald der Kuchen abgekühlt ist, könnt Ihr Eure Torte genießen.

Viele weitere Rezepte findest du unter: www.kathi-koestlich.de