

TRi TOP[®]



TRi TOP SCHWARZWALD TORTE

ZUTATEN FÜR EIN KUCHENBLECH

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Backzeit: 15 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

TRi TOP



TRi TOP SCHWARZWALD TORTE

Zutaten:

Für den Boden

- 1 Tasse Öl
- 1 Tasse Zucker
- 5 Eier
- 3 Pck. Puddingpulver (Schokolade)
- 1 Pck. Puddingpulver (Vanille)
- 1 Pck. Backpulver

Belag

- 50 ml TRi TOP Kirsche
- 2 Gläser Sauerkirschen, entsteint
- 2 Pck. Puddingpulver (Vanille)

Topping

- 3 Becher Schlagsahne
- 50 g Schokoladenraspel

Öl, Zucker, Eier, 3 Päckchen Schokoladenpuddingpulver, 1 Päckchen Vanillepuddingpulver und Backpulver gut miteinander verrühren – mindestens 10 Minuten. Die Mischung auf ein mit Backpapier ausgelegtes tiefes Blech streichen.

Im vorgeheizten Backofen bei 200°C ca. 15 Minuten backen.

Den Inhalt der Sauerkirschen-Gläser mit 50 ml TRi TOP Kirsche Sirup füllen.

TRiTOP[®]
Das
Sirup-
Original.

Vanillepuddingpulver zusammen aufkochen und auf dem noch heißen Teig verteilen.
Kuchen mindestens 1 Stunde abkühlen lassen.

Die Schlagsahne schlagen und auf den Kuchen geben. Mit Schokoladenraspel verziert servieren.

Eingereicht von Gaby L.