

Oma-Ella-Torte

Zutaten

Boden

300 gr. Mehl
300 gr. Zucker
4 Eier
2 Teelöffel Backpulver
1 Päckchen Vanillepulver
1 Eßlöffel Zitronensaft
6-7 Eßlöffel Wasser

Creme

5 Eßlöffel Zucker
0,75 lt. Milch
2 Päckchen Puddingpulver
125 gr. Margarine
125 gr. Butter

Garnierung

Schokostreusel
Haselnußkrokant
Mandelsplitter

Zubereitung:

Zitronensaft, Wasser und zwei Eier in eine Rührschüssel geben und verrühren

Von den übriggebliebenen zwei Eiern jeweils das Eigelb vom Eiweiß; trennen und das Eigelb mit in den Teig einrühren

Jetzt wird nach und nach der Zucker zusammen mit dem Vanillezucker in den Teig eingerührt

Danach werden auch das Mehl mit dem Backpulver dazu gerührt

Die zwei Eiweiß werden nun zu Eischnee geschlagen und auch in den Teig eingerührt

Backzeit ca. 40-45 min bei 175-180 °C (E-Herd)

Aus Zucker, Milch und Puddingpulver den Pudding herstellen und abkühlen lassen

Danach den Pudding löffelweise in die Butter und Margarine einrühren

Den Tortenboden 2x aufteilen, mit Creme bestreichen und wieder zusammenlegen

Das Äußere auch mit Creme bestreichen und nach eigenem Ermessen mit der übriggebliebenen Creme, den Schokostreuseln etc. garnieren und verzieren