

# Omas Rezeptesammlung

## Omas Mokatorte - Rezept Empfehlung !

### Zutaten: Teig

|             |                                                       |
|-------------|-------------------------------------------------------|
| 1           | hellen Wienerboden                                    |
| 1 Glas      | Preiselbeerkonfitüre                                  |
| 350g        | Butter                                                |
| 3/4 Liter   | Milch 3,5%                                            |
| 2 Päckchen  | Puddingpulver zum<br>kochen mit Karamell<br>Geschmack |
| 3 Esslöffel | Zucker                                                |
| 4g          | löslicher espressopulver                              |

### Zutaten: Füllung

|            |                    |
|------------|--------------------|
| 25g        | Kokosfett (Palmin) |
| 1 Päckchen | Raspelschokolade   |
|            | Zartbitter         |
| 30g        | Blockschokolade    |
| 16 Stück   | Mokkabohnen        |

Sie sollten den hellen Wienerboden beim Bäcker ihres Vertrauens fertig kaufen und den Boden vom ihm dreimal quer durchschneiden lassen.

Zuerst von der Milch etwas in eine Tasse abgießen und das Puddingpulver mit einen Schneebesen einrühren. Die Restliche Milch mit Zucker und dem espressopulver erhitzen. Dann die heiße Milch mit dem Puddingpulvergemisch andicken. Anschließend in den Pudding das Kokosfett unterrühren. Jetzt mit einer Frischhaltefolie den Puddingtopf abdecken und abkühlen lassen. Die zimmerwarme Butter in einer Schüssel mit den Schneebesen eines Elektrischen Handrührgerätes gut verrühren, dabei löffelweise den abgekühlten Pudding zugeben und alles zu einer glatten Buttercreme vermengen. Den unteren Teil des Wienerboden auf eine Kuchenplatte legen und mit der Konfitüre bestreichen.

Danach den zweiten Boden darauf legen und mit einem drittel der Buttercreme bestreichen. Jetzt den dritten Boden darauf legen und wieder mit einem drittel der Buttercreme bestreichen. Nun den letzten Boden auflegen. Von dem letzten drittel Buttercreme etwas in einem Spritzbeutel mit Sterntülle füllen. Mit den Rest der Buttercreme die Torte von außen bestreichen. Die Raspelschokolade an den Rand der Buttercremetorte drücken. Die Torte in 16 Stücke anzeichnen und auf jedem Stück mit den Spritzbeutel eine Rosette spritzen. Auf jeder Rosette eine Mokkabohne legen. Die Blockschokolade mit einer Reibe raspeln und auf der Mitte der Torte streuen.