Vorgestellt von
Frau Pietz

Schmand-Schichttorte

Rührteig:

- 300 g Butter
- 300 g Zucker
- 300 g Mehl
- 5 Eier Füllung:
- 3- 4 Becher Schmand
- 1 Glas Aprikosenmarmelade

Belag:

2 Becher Sahne oder Schoko-Guss Rührteig herstellen, je ein fünftel der Teigmasse auf den eingefetteten Boden einer Springform bei 180° backen (5 Böden)

Backzeit ca 10 – 12 Minuten.

Den 1. Boden sofort vorsichtig auf einen Kuchenteller legen und im heißen Zustand gleichmäßig mit Aprikosenmarmelade bestreichen und anschl. mit Schmand.

So werden nach und nach alle Böden gebacken und übereinander geschichtet.

Der letzte Boden wird mit Sahne bestrichen u. mit 12 Sahne-tupfen verziert.
(Statt Sahne kann auch ein Schokoguss gemacht werden).