



## Milchschnittentorte

---

Zutaten für einen Tortenring ca. 22 cm:

### *Tortenboden:*

3 Eier  
1 Prise Salz  
100 g Zucker  
1 Pkg. Vanillezucker  
2 EL SalzburgMilch Premium Alpenmilch  
1 EL Kakaopulver, schwarz  
80 g Weizenmehl  
1 Pkg. Backpulver

### *Füllung:*

500 g Schlagobers  
250 g Sauerrahm  
2 EL Zucker

### *Dekoration:*

etwa 14 Milchschnitten

Für den Tortenboden werden die Eier getrennt. Eiweiß mit der Prise Salz zu Schnee schlagen und zur Seite stellen. Die Eidotter werden gemeinsam mit dem Zucker, dem Vanillezucker und der Milch schaumig gerührt.

Das Kakaopulver wird mit dem Mehl und dem Backpulver gemischt, in die Eimasse gesiebt und gut vermengt.

Zuletzt wird der Eischnee vorsichtig per Hand untergehoben. Die Masse in ein mit Backpapier ausgelegten Tortenring füllen und im vorgeheizten Backofen bei 200°C 8-10 Minuten backen.

Den Kuchen auskühlen lassen und dann einmal mittig horizontal durchschneiden.

Für die Creme wird der Schlagobers aufgeschlagen. Sauerrahm und Zucker klumpenfrei einrühren.

Etwas mehr als ein Drittel der Creme wird auf den unteren Teil des geteilten Tortenboden verstrichen. Deckel draufsetzen und den Rand rundherum mit Creme bestreichen. Nun teilt

man so viele Milchschnitten der Länge nach in drei Teile, wie man braucht um den Kuchen vollständig damit zu umranden.

Wenn die Milchschnittenstücke zu hoch sind, werden sie etwas abgeschnitten.  
Die restliche Creme auf der Torte verteilen und mit Milchschnittenstücken dekorieren. Den Kuchen zum durch ziehen für einige Stunden kühl stellen.

