

Schachbretttorte

Zutaten:

1 Wiener Tortenboden hell
1 Wiener Tortenboden dunkel
½ l Milch
2 Päckchen Tortencreme-Pulver
100 g Butter
gehobelte Mandeln,
Vanille

Zubereitung:

Tortencreme aus dem Pulver und der Milch zubereiten.

Die Tortenböden im Wechsel hell – dunkel usw. stapeln. Die Tortenböden von oben in Ringe schneiden.

Nun im Wechsel schichtenweise die Ringe im Wechsel hell – dunkel zusammensetzen.

Zwischen den Ringen und zwischen den Schichten kommt eine dünne Schicht Tortencreme. Diese fungiert als „Klebstoff“.

Wenn die unterste Schicht der äußerste Ring hell ist, muß in der nächsten Schicht der äußerste Ring dunkel sein usw.

Wenn alle Schichten aufgestapelt sind, zu der restlichen Tortencreme Vanille und die sehr weiche Butter hinzugeben und kräftig durchrühren.

Die Torte mit der Buttercreme bestreichen, den Rand mit den Mandeln bestreuen und oben drauf nach eigenem Geschmack verzieren.