

## Schokoladen-Buttercreme-Torte



### Zutaten:

#### Für den Sandkuchen:

250g Butter	sahnig rühren, abwechselnd
5 Eigelb und 250g Zucker	hinzugeben.
500g Mehl und 1 Päckchen Backpulver	mit
2-4 El. Milch 5 Eiweiß	gut verrühren und zu dem Buttergemisch geben. vorsichtig unterheben.

Der Kuchen wird zunächst bei schwacher, dann bei mittelstarker Hitze 1-1 1/2 Stunden gebacken. Mit einem Holzstab ein paar Löcher in die Oberfläche stechen. Nach dem Backen erkalten lassen und in 3 Lagen schneiden.

#### Für die Schokoladen-Buttercreme:

250g Butter	gut schaumig schlagen.
1 Päckchen Schokoladenpudding (1/2 Liter)	kochen, fast erkalten lassen und mit der Butter gut verrühren.

Die 2 untersten Lagen mit Kakaomasse bestreichen und aufeinander schichten. Dann die ganze Torte mit Schokoladen-Buttercreme versehen.

50g Blockschokolade	feingeraspelt darüber geben und beliebig verzieren.
---------------------	---