

Choco-Crossies-Torte



Zutaten: 100 g weiche Butter/Margarine
1 Prise Salz
100 g Zucker
1 Päckchen Vanille-Zucker
2 Eier
150 g Mehl
1 TL Backpulver
4 EL Milch

zu einem glatten Teig verrühren ... in eine Springform geben (am Boden mit Backpapier ausgelegt) ... ca. 20 Minuten bei 175 ° C backen aus der Form nehmen und auskühlen lassen ... nach dem Abkühlen ... einen Tortenring umlegen

Belag: 600 g Sahne (3 Becher à 200 g)
3 – 4 Päckchen Sahnesteif
2 Päckchen Vanille-Zucker

steif schlagen ... kühl stellen

1 Packung Choco-Crossies
1 Dose Pfirsiche

jeweils in kleine Stücke schneiden

... ca. 4/5 der Choco-Crossies und Pfirsichstückchen unter die Sahne mischen ... alles auf den Boden geben ... kühl stellen

1 Becher Sahne schlagen

auf die Pfirsich-Sahne-Mischung verteilen ... die restlichen Choco-Crossies und Pfirsich-Stückchen drauf geben bis zum Servieren kalt stellen
(möglichst erst am Morgen zubereiten, dass die Choco-Crossies auch kross bleiben)

GUTEN APPETIT