

## GLUTENFREIE 3-TAGE-TORTE QUERFOOD

Autor: Gast, 22.04.2019

### Zubereitung:

Aus Butter, Zucker, Eier, Mehl, Vanillezucker und Backpulver einen Rührteig herstellen. Ein Drittel davon in eine mit Backpapier ausgelegte Springform füllen und bei 175° C ca.14 Minuten backen (Stäbchenprobe). In den restlichen Teig das Kakaopulver und die Milch rühren und ebenfalls bei 175° C ca.14 Minuten (evtl.auch länger)backen Stäbchenprobe). Die Böden abkühlen lassen. Den Schokoboden einmal durchschneiden. Alle 3 Böden mit dem Rum beträufeln. Einen Schokoboden auf die Tortenplatte legen. Sahne steif schlagen, dabei Zucker, Vanillezucker und Sahnesteif einrieseln lassen. Ein paar Esslöffel der Sahne zurückbehalten. Den Rest der Sahne in den Schmand einrühren. Die Hälfte der Creme auf den Schokoboden streichen, den hellen Boden drauflegen, den Rest der Creme gleichmäßig auf dem Boden verteilen und den zweiten Schokoboden drauflegen. Puderzucker und Rum verrühren, die Tortenoberfläche damit bestreichen, den Rand der Torte mit der restlichen Sahe verstreichen. Die Torte in den Kühlschrank stellen und mindestens 3 Tage durchziehen lassen. Vor den Servieren dick mit Kakao besieben.



### Zutaten für 4 Personen:

125g	Puderzucker
180g	Bio Rohrzucker Cristallino,Rapunzel
250g	Mehl-Mix hell,Hammermühle
4	Eier
1 Pck.	BIO Bourbon Vanille Zucker,RUF
2 TL	Bio Weinstein Backpulver ohne Phosphat-Zusatz,RUF
2 EL	Bio Kakaopulver stark entölt,Rapunzel
2 EL	Milch
6 EL	Rum zum Beträufeln
200g	Butter
0	Zutaten Creme
2 Becher	Schmand
2 Becher	Sahne
3 Pck.	Vanille Zucker
125g	Zucker
2 Pck.	Sahnesteif Ruf
0	Zutaten Guss
200g	Butter
6 EL	Rum
2 EL	Kakaopulver zum Bestäuben



Wichtiger Hinweis: Dieses Rezept ist nur für den privaten Gebrauch. Kommerzieller Gebrauch und Vertrieb sind ebenso wie Weiterverbreitung im Internet und durch Druckmedien außer durch den Autor selbst oder durch QUERFOOD glutenfrei leben nicht erlaubt.