

# Diplomatentorte bei SehrLecker.de



## Die Zutaten:

4 Blätterteigplatten, 2 Päckchen Vanillepuddingpulver, 100 gr Zucker, 500 ml süße Sahne, 500 ml Milch, 100 ml Rum, 100 gr Löffelbiskuits, 20 gr Puderzucker, 20 gr geraspelte Schokolade.

## Die Vorbereitungen:

Blätterteig auftauen lassen.

## Die Zubereitung:

Platten zu einem Quadrat auf ein Backblech legen, die Teigländer mit Wasser bestreuen und etwas übereinander legen. Gut andrücken und die Platte mehrmals mit einer Gabel einstechen. Bei 200 Grad für ca. 15 Minuten backen und erkalten lassen. Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit der Hälfte der Schlagsahne sorgfältig anrühren. Die Milch zum Kochen bringen, angerührtes Puddingpulver unter Rühren zufügen und einmal aufkochen lassen. Heißen Pudding direkt mit Klarsichfolie bedecken und erkalten lassen. Pudding dann mit dem Handrührgerät durchrühren. Knapp 2/3 vom Rum unterrühren. Die restliche Sahne steif schlagen und unterheben. Den ausgekühlten Blätterteig einmal waagrecht durchschneiden. Die untere Platte auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte der Puddingcreme gleichmäßig darauf verteilen. Mit Löffelbiskuits belegen und diese mit dem restlichen Rum beträufeln. Darauf dann die restliche Puddingcreme verteilen. Obere Blätterteigplatte darauf legen. Die Torte 1 bis 2 Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und mit geraspelter Schokolade bestreuen.