

## **Keks Kracker Karamell Sahnetorte mit Johannisbeerkonfitüre**

### **Für den Bisquitteig:**

6 Eier, 6 EL Zucker, 1 Vanillinzucker, 5 EL gesiebttes Mehl, 30g Puddingpulver Karamell,  
1 gestr. TL Backpulver

### **Für die Creme:**

1 Vanillepudding, 500ml Milch, 2 EL Zucker, 250g Butter

Außerdem:

1 Dose Karamell Kondensmilchzubereitung (ist eine feste Karamellcreme EDEKA Center)

1 Pck. TUC Kracker

1 Pck. Butterkekse

ca. 200g Schwarze Johannisbeermarmelade (kein Gelee)

ca. 50g Mandelblättchen

250g Schlagsahne + 1 Vanillinzucker + 1,5 Päckchen Sahnefest

1 Rollfondant Schokoladengeschmack oder beliebigen Fondant (EDEKA Center)

Johannisbeeren, Eiweiß und Zucker für die Deko

Am besten erst den Pudding nach Anleitung kochen und abkühlen lassen  
(zwischen durch umrühren)

Ein Backblech ca. 30x35 mit zugeschnittenem Backpapier auslegen und Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen.

Die Eier mit dem Zucker und Vanillinzucker schaumig schlagen, bis eine dicke, cremige Masse entsteht. Anschließend das Mehl mit Backpulver und dem Puddingpulver vermischen und in den Teig sieben. Vorsichtig unterheben und auf dem Backblech verteilen. 20 Minuten backen und abkühlen lassen.

Zwischenzeitlich die Mandelblättchen ohne Fett in der Pfanne rösten.

Die weiche Butter nach und nach mit einem Schneebesen in den Pudding mischen  
(Vorsicht es kann gerinnen)

Nun den abgekühlten Boden halbieren und dann noch längs durchschneiden, dass vier gleich große Rechtecke entstehen. Der Bisquit hat oben eine Art "Haut" die kann man vorsichtig abmachen, zusammenknüllen und in den Mund stopfen :-)

Jetzt einen Boden so dünn wie möglich mit der Karamellcreme aus der Dose bestreichen; darauf Butterkekse verteilen; auf die Kekse die Puddingcreme ebenmäßig verteilen (2/3 der Creme); dann wieder Butterkekse und auf diese dann max. 0,5cm dick das Karamell verstreichen; auf die Karamellschicht kommen jetzt TUC Kräcker, die anschließend mit der Johannisbeerkonfitüre bestrichen werden. Jetzt die Schlagsahne mit Sahnefest und Vanillinzucker steif schlagen, die gerösteten Mandelblättchen unterheben und auf dem Kuchen oben verteilen. Jetzt den zweiten Bisquitboden oben drauf legen und leicht andrücken. So, jetzt die Höhe des Kuchens messen und aus den übrig gebliebenen Böden Streifen schneiden und diese rings herum mit ein wenig Karamell an den Seiten befestigen und vorsichtig in Form drücken.

Jetzt mach ich immer einen Backrahmen aus Metall eng drum herum und lass den Kuchen eine Stunde im Kühlschrank ruhen. In der Zwischenzeit kann man ja die verwüstete Küche säubern :-D

Mit der restlichen Creme den Kuchen ebenmäßig bestreichen und Unebenheiten möglichst ausgleichen; wieder eine Stunde in den Kühlschrank stellen.

Jetzt den Fondant dünn ausrollen und den Kuchen damit eindecken. Die Johannisbeeren leicht mit Eiweiß bepinseln und in Zucker welzen, den Kuchen damit dekorieren. Man kann nun den Kuchen verzieren wie man möchte, da kann jeder seiner Fantasie freien Lauf lassen :-)

Es gibt bei diesem Rezept auch die Variante ohne den Bisquitteig und Fondant. Da fängt man gleich mit den Butterkekse auf einem Backblech an und beendet mit der Sahne oben drauf und an den Seiten, die Mandelblättchen oben verteilen. Ist dann ganz ohne backen und weniger aufwendig. Die Variante mag ich persönlich lieber, da ich keinen Fondant mag. Nie vergessen das Rezept der Größe des Kuchens anzupassen :-D