

Mississippi Mud Pie

Diese Torte darf auf keinem Thanksgiving Fest unserer Familie fehlen und ist außerdem eine Kindheitserinnerung meines Mannes 😊

Man sollte sich aber genug Zeit nehmen, da jede der Schichten ausgekühlt sein muss, bevor die nächste drauf gemacht werden darf und Ungeduld bitterlich bestraft wird.

Was wir brauchen:

**450g Oreos – 170g Butter – 255g Vollmilchkovertüre – 75g Kakaopulver – Salz –
Buttervanillearoma – 350g Zucker – 10 Eier – 40g Speisestärke – 500ml Milch – ein Becher Sahne –
1 Päckchen Sahnesteif – 1 Päckchen Vanillezucker - Schokosplitter**

Für den Boden zerkrümeln wir 400g Oreo Kekse und vermischen die Krümel mit 65g geschmolzener Butter. Die klebrige Masse drücken wir dann gleichmäßig in einer 24cm Springform an den Rand und Boden und backen es 15 Minuten bei 150°C.



Nun kommt das lästige Warten ... währenddessen schmelzen wir schonmal 170g Vollmilchschokolade und 65g Butter. Sobald der Boden ausgekühlt ist, bereiten wir den Teig für die Schokokuchen Schicht vor. Hierzu trennen wir 6 Eier und schlagen sie mit je 100g Zucker cremig bzw. steif auf. In einem extra Becher mischen wir 1 gehäuften Esslöffel mit einer Prise Salz, einem Spritzer Buttervanillearoma und 60ml Wasser. Anschließend geben wir die Kakaomischung zur Eigelb-Mischung und rühren es gut durch – keine Angst, es ist normal, dass es so flüssig ist 😊 Den Eischnee geben wir nun löffelweise dazu und heben ihn vorsichtig unter um so viel Volumen wie möglich zu erhalten. Die schwabbelige Masse wird jetzt 45 Minuten bei 175°C gebacken.



Der Schokoteig soll sich so richtig aufgeblasen haben und während dem Abkühlen einsinken. Und ratet mal was jetzt kommt ... na klar... warten....

Den abgekühlten Kuchen mindestens 1 Stunde kalt stellen und schonmal anfangen die Puddingschicht herzustellen. Zuerst hacken wir 85g Vollmilchkovertüre. In einem Topf wiegen wir 150g Zucker, 30g Backkakaopulver, 30g Kabapulver, 40g Speisestärke, eine Prise Salz und 4 Eigelb ab und stellen ihn bei mittlerer Hitze auf den Herd. Nach und nach geben wir 500ml Milch hinzu und lassen es langsam unter ständigem rühren aufkochen. Sobald der Pudding eindickt nehmen wir ihn von der Platte und geben die gehackte Schokolade und 40g Butter rein. Solange rühren bis sich eine homogene Masse gebildet hat und den Pudding zum kühlen mit Frischhaltefolie abdecken.



Auch der Pudding muss komplett ausgekühlt sein bevor wir ihn auf den vorgebackenen Kuchen geben. Nun müssen wir zum ersten mal nicht warten 😊 ... wir schlagen einen Becher Sahne mit einem Päckchen Sahnesteif und einem Päckchen Vanillezucker auf und geben sie auf die Puddingschicht. Fast fertig 😊 jetzt nur noch nach belieben mit gekrümelten Oreos und Schokosplittern garnieren und mindestens weitere 6 Stunden kalt stellen.

