

# Butterkekstorte



## Zubereitung

1. **Für den Boden** Butterkekse auf einer Tortenplatte anordnen.
2. **Für die Creme** 700 ml Milch, Vanillezucker und 5 EL Zucker in einen großen Topf geben. Die Mischung langsam erhitzen, bis sich der Zucker vollständig in der Milch aufgelöst hat. 300 ml Milch, 2 Eigelb, 2 Packungen Puddingpulver und Mehl gut verrühren und in den Topf geben. Alles zusammen kochen, bis eine dickflüssige Masse entsteht. 2 Eiweiße mit 2 EL Zucker steif schlagen und vorsichtig unter die heiße Masse rühren. Diese Masse jetzt gleichmäßig auf den Butterkeksen verteilen.
3. Die Sahne steif schlagen und gleichmäßig über die Creme streichen. Als letzte Schicht die übrig gebliebenen Butterkekse oben auf die Sahne legen.
4. Zum Schluss den fertigen Kuchen über Nacht in den Kühlschrank stellen.

Arbeitszeit: ca. 40 Min.

Schwierigkeitsgrad: normal

Kalorien p. P.: keine Angabe

## Zutaten

250 g	Butterkekse (= 2 Pck. Wikana Butterkekse)
1 Liter	Milch
2	Eier
2 Pck.	Vanillepuddingpulver
3 EL	Mehl
1 Pck.	Vanillezucker
7 EL	Zucker
2 Becher	Schlagsahne