

## Karamell-Kranz mit Dulce de Leche

VORBEREITEN

20  
Min.

ZUBEREITEN

150  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 1 Torte

#### Für den Teig

6 Eier  
180 g Zucker  
150 g Mehl + Mehl für die Backform  
90 g Butter + Butter für die Backform  
140 g Zartbitterschokolade (min. 70% Kakaoanteil)

#### Für die Buttercreme

250 g Dulce de Leche  
500 ml Milch  
1 Päckchen Puddingpulver  
100 g Zucker  
250 g Butter  
12 Belegkirschen

#### Besonderes Zubehör

Frankfurter-Kranz-Form

Wenn schon eine Torte, warum dann nicht gleich richtig sündigen? Mit Schokoteig, Vanillebuttercreme und Dulce de Leche kannst du wohl nicht mehr Kalorien, aber auch nicht mehr Glücksgefühle auf einer Gabel haben.

- 1 -

Backofen auf 180 °C vorheizen. Form einfetten und einmehlen.

- 2 -

Schokolade in Stücke brechen und mit Butter im heißen Wasserbad schmelzen. Ca. 10 Minuten abkühlen lassen.

- 3 -

Eier und Zucker schaumig schlagen. Mehl unterheben. Schokobutter unterrühren.

- 4 -

Teig in die Form geben und im heißen Ofen ca. 45 Minuten backen. 10 Minuten in der Form ruhen lassen, dann stürzen und auskühlen lassen.

- 5 -

Für die Buttercreme aus Milch, Puddingpulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding kochen. Abkühlen lassen. Butter esslöffelweise unterrühren.

- 6 -

Kranz in 3 Ringe teilen. Untersten Ring mit Buttercreme bestreichen, dann mit dem Stiel eines Teelöffels eine tiefe Mulde in die Mitte der Buttercreme ziehen. Dulce de Leche in die Mulde füllen. Beim mittleren Ring wiederholen. Mit oberstem Ring abschließen. Kranz mit Buttercreme einstreichen und mit restlichem Karamell übergießen.

- 7 -

Mit restlicher Buttercreme Tupfen auf den Kranz spritzen und mit Kirschen belegen. Bis zum Servieren kaltstellen.