



## Zebra-Törtchen

 2,5 h

### Zutaten

#### Zutaten für den Teig

- 250 g Butter
- 250 ml Milch
- 280 g Mehl
- 80 g Backkakao
- 2 TL Backpulver
- $\frac{1}{4}$  TL Salz
- 280 g Zucker
- 2 Eier
- 200 ml Crème Fraîche

#### Zutaten für die Füllung

- 450 g weiche Butter
- 250 g Puderzucker
- 250 g Frischkäse
- 3 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK

#### Zusätzlich

- 2 LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK zur Dekoration

## Schritt 1

Ofen auf 175 Grad vorheizen. Zwei Kuchenformen mit einem Durchmesser von jeweils 18 cm einfetten (wer nur eine Form hat, kann die Kuchenlagen auch nacheinander mit nur einer Form backen - dauert nur etwas länger).

## Schritt 2

Butter vorsichtig in einem Topf zerlassen und 150 ml Milch hinzugeben.

## Schritt 3

Mehl, Kakao, Backpulver und Salz in einer Schüssel vermengen.

## Schritt 4

Den Butter-Milch-Mix, Zucker, Eier, Crème Fraîche und 100 ml Milch mit in die Schüssel hinzugeben und alles zu einem glatten Teig verrühren.

## Schritt 5

Den Teig nun in 4 Portionen aufteilen. Die ersten zwei Portionen in die Kuchenformen einfüllen und 20-25 min backen. Danach mit der zweiten Hälfte des Teiges das Gleiche wiederholen. Nach dem Backen die Teigböden jeweils auf einem Backgitter auskühlen lassen.

## Schritt 6

Mit einem dünnen Messer vorsichtig die Deckel der LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK von der Füllung lösen. Die Kekse mithilfe einer Küchenmaschine zu feinem Mehl zermahlen und die Füllung zur Seite stellen.

## Schritt 7

Anschließend die Butter für ca. 2 Minuten schlagen. Dann den Puderzucker nach und nach hinzugeben und nochmal 8 Minuten schlagen, bis die Masse schön luftig ist. Nun den Frischkäse mit einem Schneebesen vorsichtig unter die Buttercreme heben. Nicht zu lange rühren, sonst wird der Frischkäse zu flüssig.

## Schritt 8

Wenn alle Tortenböden ausgekühlt sind, kann die Torte zusammengesetzt werden. Nun wird die Buttercreme mit einem Spritzbeutel gleichmäßig auf dem ersten Boden verteilt und mit einem Kuchenspatel glatt gestrichen. Den nächsten Boden darauf setzen und wiederholen, bis alle vier Böden verwendet wurden. Die letzte Lage mit Creme abschließen und nach Belieben mit LEIBNIZ KEKS'N CREAM MILK- Stücken dekorieren.