

## Haas Torte

[Kuchen & Gebäck](#)[Jause](#)[Österreichisch](#)[Torten](#)

### ZUBEREITUNG

SCHWIERIGKEIT: 

Die ganzen Eier, abgeriebene Zitronenschale und Zucker mit dem Handmixer drei Minuten auf höchster Stufe schaumig rühren. Haas Puddingpulver, Mehl und Haas Backpulver versieben und locker in die Eimasse einrühren.

Die Masse in eine gebutterte, bemehlte Tortenform einfüllen und bei 170 Grad etwa 40 Minuten backen. Für den Sirup den Zucker und das Wasser aufkochen, auskühlen lassen und dann den Rum beigeben. Für die Fülle den Haas Pudding nach Anleitung kochen und die Eidotter einrühren.

Nach dem Auskühlen das Biskuit dreimal durchschneiden und den ersten Boden wieder in die Tortenform einlegen. Mit Sirup beträufeln und ein Drittel des heißen Puddings aufstreichen. Die nächsten beiden Biskuitböden ebenso füllen, mit dem vierten Boden abdecken und die Torte über Nacht kaltstellen.

Am nächsten Tag aus der Tortenform lösen, stürzen und mit einem Gemisch aus Zucker und Haas Vanillinzucker besieben.



### ZUTATEN

Für den Biskuitteig:

3 Eier

abgeriebene  
Zitronenschale

100 g Zucker

1 Pkg. Haas Pudding  
Vanille

120 g Mehl

2 TL Haas Backpulver

Für den Sirup:

3 EL Zucker

6 EL Wasser

6 EL Rum

Staubzucker

1/2 Pkg. Haas  
Vanillinzucker

Für die Fülle:

2 Pkg. Haas Pudding  
Vanille

1 l Milch

100 g Zucker

2 Eidotter