



Populärer Kuchen

Gözde Pasta



1 l Milch
1 Glas Zucker
4 EL Weizenstärke
2 EL Reismehl
2 Pg Vanillezucker
1 EL Butter
30 rechteckige Kekse
1 EL Kakao
Für den Belag:
½ Becher Schlagsahne
½ Pg Sahnesteif
1 EL Kakao

- # Zuerst die Kekse mehlig zerschlagen oder mit dem Mixer bearbeiten.
- # In einem Topf Milch, Zucker, Maisstärke, die Hälfte des Reismehls und Kakao zuerst kalt zusammenmischen und danach auf mittlerer Hitze unter Umrühren kochen.
- # Sobald es die Konsistenz eines Puddings erhält Herd ausschalten und ½ Löffel Butter und Vanillezucker unterrühren.
- # Auf diese Mischung die Hälfte der zermahlene Kekse hinzufügen und vermischen.
- # In eine lochfreie Kuchenform eine Frischhaltefolie über den Rand liegend legen und nun die Kakaomischung einfüllen.
- # Mit den restlichen Zutaten auf die gleiche Weise die Mischung ohne Kakao zubereiten.
- # Diese Mischung nun auf die Kakaomischung füllen.
- # Schließlich Sahnesteif, Schlagsahne und Kakao mit dem Mixer verquirlen und über die Mischung ohne Kakao ausbreiten.
- # Somit hat man 3 verschiedene Schichten aufeinander gegeben. Die Frischhaltefolie nun nach oben hin schließen.
- # In den Kühlschrank stellen und am nächsten Tag aus der Folie nehmen und servieren.

Tipp: Anstelle der Mischung mit Kakao kann man auch kakaohaltige Kekse verwenden.