



Upländer Schicht- Torte





Upländer Schicht-Torte

Zutaten für Böden:

250 g Upländer Butter
250 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
5 Eier
250 g Mehl
1 TL Backpulver

Zutaten für Füllung:

300 g Marmelade (nach Geschmack)
3 Becher Upländer Saure Sahne
1 Becher Upländer Schlagsahne
frische Beeren zum Verziern

Aus Butter, Zucker, Vanillezucker, Eiern, Mehl und Backpulver einen Rührteig herstellen. Den Teig in 4 gleiche Teile aufteilen und daraus in einer gut gefetteten Springform nacheinander 4 Böden backen, bei ca. 200°C (180°C Umluft) je 8-10 Minuten. Nach dem Abkühlen 3 Böden zuerst mit Marmelade und dann mit je einem Becher Saure Sahne bestreichen und übereinandersetzen. Die Torte einige Stunden kaltstellen. Vor dem Servieren mit geschlagener Sahne und Beeren dekorieren.

Tipp: Schmeckt auch mit Pflaumenmus!

