

## Bounty-Torte

### Zutaten :

#### **Für den Rührteig:**

175gr weiche Butter  
150gr Zucker  
1 Pck. Vanillin-Zucker  
3 Eier  
300gr. Weizenmehl  
2 Tl Backpulver  
20-25 Riegel Bounty  
Zum Tränken: 4El  
Eierlikör, weißen Rum  
oder Batida de Coco  
Für die Verzierung:  
400-500ml Schlagsahne  
3Pck. Sahnesteif  
4 El Zucker  
2 Pck. Vanillin-Zucker  
250gr. Schmand  
etwa 5 Riegel Bounty

### Zubereitung:

Aus den angegebenen Zutaten einen Rührteig bereiten dabei aber beachten, das man solange rührt bis eine gebundene Masse entsteht. Jedes Ei ist ca. 1 Minute unter zurühren. 2/3 des Teiges in eine Springform (Durchm.: 28cm, Boden gefettet) füllen Die Bounty-Riegel kranzförmig auf den Teig verteilt und den Rest des Teiges darauf geben. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben. Im vorgeheizten Backofen bei Ober-/Unterhitze etwa 180 Grad, Heißluft nicht vorgeheizt etwa 160 Grad 40-45 Minuten backen.

Den Springformrandlösen und das Gebäck auf einen Kuchenrost erkalten lassen. Das kalte Gebäck mit dem Eierlikör o.ä. tränken.

Für die Verzierung die Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Den Schmand unterrühren und die Masse in einen Spritzbeutel füllen. Die Tortenoberfläche damit verzieren und die Torte einige Zeit kalt stellen.

Die Torte vor dem Servieren mit geschnittenen Bounty-Riegeln garnieren.