

# Mokkatorte



## Zutaten

- 1 l Milch
- 10 EL Milch
- 2 Pck. Puddingpulver
- 2 EL Zucker
- 4 TL löslicher Kaffee
- 500 g Margarine
- 25 g Puderzucker
- 1 Biskuitboden

## Zubereitung

1. 1 l Milch zum Kochen bringen. Puddingpulver mit 10 EL Milch und Zucker glatt rühren.
2. Mischung in die kochende Milch geben und unter Rühren aufkochen.
3. Löslichen Kaffee einrühren und die Masse vollständig abkühlen lassen.
4. Margarine und Puderzucker cremig rühren.
5. Die erkaltete Creme löffelweise unterrühren.
6. Biskuitboden zweimal durchschneiden.
7. Böden mit der Creme füllen und die Torte rundum bestreichen.
8. Nach Belieben verzieren und kalt stellen.



**Zubereitungszeit**  
ca. 20 Minuten



**Portionen**  
12 Stück



**Backzeit**  
mind. 2 Stunden

*Guten Appetit*