Zimtgrießtorte

Zutaten für den Boden:

2 Eier
125 g Zucker
100 g Butter
100 ml Kaffee
150 g Mehl
1 Esslöffel Kakao
1 Orange Schale gerieben
0,5 Päckchen Backpulver

Zutaten für den Belag:

1 Päckchen Vanillepudding Pulver
800 ml Milch
3 Esslöffel Zucker
0,5 Teelöffel Zimt
75 g Grieß
250 ml Orangensaft
1 Päckchen Tortenguss

Backzeit ca 25 min bei 175C Grad.

Die Eier mit dem Zucker schaumig rühren, die geschmolzene Butter unterrühren bis alles cremig wird. Anschließend die restlichen Zutaten unterheben. Den Teig in einer mit Backpapier ausgelegten Springform backen und im Anschluss in der Backform abkühlen lassen.

600 ml Milch zum kochen bringen. 200 ml Milch in einem Shaker mit dem Puddingpulver mixen. Wenn die Milch kocht zuerst den Grieß mit dem Zucker und Zimt unterrühren, dann die Puddingmischung. Ca. 4 min kochen und dabei immer rühren, sonst brennt das Ganze an. Den Grießpudding auf den Tortenboden gießen und erkalten lassen.

Den Orangensaft mit dem Tortenguss zu einem Gelee kochen und auf dem erkalteten Tortenboden-Grießguss verteilen und abschließend erkalten lassen.