

Mandeltårta mit Blaubeeren



Einkaufsliste:

Boden (für 20cm Springform, 2 Böden)

2x4 Eier je Boden
2x120g Zucker je Boden
Mark einer Vanilleschote
2x1TL Speisestärke
2x125g gemahlene Mandeln

Für die Creme

8Eigelb
250ml Buttermilch
1EL Speisestärke
Mark einer Vanilleschote
170g weiche Butter
100g Blaubeeren
100g Mandelblätter

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C vorheizen. Es sollen zwei Böden werden, die einzeln gebacken werden. Auf je ein Backpapier einen Kreis mit 20cm Durchmesser zeichnen (oder in Springform backen). Für jeden Boden: Eier trennen. 4 Eiweiß steif schlagen und den Zucker hinzugeben. Tipp: Hierfür eignet sich ein hohes, schmales Gefäß am besten, da das Eiweiß schön steif wird. Nun die Speisestärke und eine Messerspitze voll Vanillemark hinzugeben, kurz umrühren und die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben – nicht rühren. Masse auf das Backpapier geben, den Kreis vollständig ausfüllen oder in eine mit Backpapier ausgelegte Springform geben und gleichmäßig verteilen. Bei 180°C 25-30 Minuten backen. Ofentür nicht öffnen. Den Boden stürzen, das Backpapier abziehen und auskühlen lassen.

Für die Creme Buttermilch bis auf 4 EL zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. 4 EL der Buttermilch hinzugeben und die Speisestärke und Vanillemark unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die Buttermilch zu den Eigelben geben. Masse gut vermengen und erneut auf die Kochplatte stellen, erhitzen, dabei ständig! Rühren bis die Masse sehr stark eindickt. Masse auskühlen lassen. Hierfür Frischhaltefolie direkt auf die Creme legen und kalt stellen. Butter schaumig schlagen und die Buttermilchmasse unterrühren.

Mandelblätter vorsichtig goldbraun rösten.

Boden auf einen Teller legen, diesen großzügig mit Creme bestreichen, die Blaubeeren in die Mitte geben, zum Rand etwas Platz lassen, leicht andrücken. Den zweiten Boden auflegen, mit Creme bestreichen. Zum Schluss mit der restlichen Creme rundum einstreichen. 30 Minuten kalt stellen. Nun die Mandelblätter rundum andrücken. Bis zum Servieren kalt stellen.