

Mandeltorte mit Vanille-Creme



Einkaufsliste:

Boden (für 24cm Springform, 2 Böden)

8 Eiweiß
200g Zucker
Mark einer Vanilleschote
2TL Speisestärke
250g gemahlene, unblanchierte Mandeln

Für die Creme

8Eigelb
250ml Sahne
1TL Speisestärke
100g Zucker
Mark einer Vanilleschote
170g weiche Butter
100g Mandelblätter

So wird's gemacht:

Ofen auf 180°C Ober/Unterhitze vorheizen. Auf zwei Streifen Backpapier je einen Kreis mit 24cm Durchmesser zeichnen (oder in Springform backen). Eier trennen. Eiweiße steif schlagen und den Zucker hinzugeben. Nun die Speisestärke und eine Messerspitze voll Vanillemark hinzugeben, kurz umrühren und die gemahlenden Mandeln vorsichtig unterheben – nicht rühren. Masse in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle geben und 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 Sahne bis auf 4 EL zum Kochen bringen. Eigelbe und Zucker schaumig schlagen. Die restliche Sahne hinzugeben und die Speisestärke und das Vanillemark unterrühren. Nun unter ständigem Rühren die warme Sahne 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. (Böden und Creme am besten über Nacht abkühlen lassen, alles abdecken) Butter schaumig schlagen und die Creme löffelweise unterrühren.

Mandelblätter vorsichtig goldbraun rösten.

Boden auf einen Teller legen, diesen großzügig mit Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit Creme bestreichen. Zum Schluss mit der restlichen Creme rundum einstreichen. Die Mandelblätter rundum auf die Torte streuen und 30 Minuten kalt stellen. Bis zum Servieren kühl halten.