



Schwedische Mandeltorte

SO cremig!

Mehr Rezepte gibt's auf
knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Den Boden backen: Den Backofen auf 175 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Eiweiße steif schlagen und nach und nach den Zucker und Vanillezucker einrieseln lassen. Die gemahlene Mandeln vorsichtig unterheben.

Eine Springform (Ø 24 cm) mit Backpapier auslegen, den Teig einfüllen und ca. 25–30 Minuten backen, bis die Oberfläche goldbraun ist. Abkühlen lassen.

Die Creme zubereiten: Eigelbe, Zucker, Speisestärke, 100 ml Sahne und Vanillezucker in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze unter ständigem Rühren erwärmen.

Die Masse eindicken lassen, aber nicht kochen! Vom Herd nehmen und die Butter in kleinen Stücken unterrühren. Die Creme abkühlen lassen und kalt stellen. Den Rest der Sahne steif schlagen und die abgekühlte Creme löffelweise unter rühren hinzugeben. Cremig aufschlagen.

Die Torte zusammensetzen: Den Boden einmal in der Mitte vorsichtig teilen. Den ersten Boden mit der etwa der Hälfte der Vanillecreme bestreichen. Den zweiten Boden aufsetzen mit der Creme bestreichen, auch am Rand.

Die gehobelten Mandeln in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und über die Creme streuen. Die Torte für mindestens 2 Stunden (am besten über Nacht) im Kühlschrank durchziehen lassen.

Einkaufsliste

Für 24 cm Springform

Für den Boden:

5 Eiweiße
140 g Zucker
1 EL Vanillezucker
200 g gemahlene Mandeln,
unblanchiert

Für die Creme:

5 Eigelbe
130 g Zucker
20 g Speisestärke
200 ml Sahne
130 g Butter
1,5 EL Vanillezucker

Zum Dekorieren:

60 g Mandelblätter

