

Suksessterte aus Norwegen (glutenfrei)



Der Erfolgskuchen aus Norwegen macht seinem Namen alle Ehre. Glutenfrei, unkompliziert in der Zubereitung und unglaublich lecker. Lockerer Mandelboden trifft hier auf eine leckere Eier-Butter-Creme.

8 Portionen

Zubereitungszeit: 40 min

Wartezeit:

Backzeit: 35 min

ZUTATEN

Für den Mandelboden

1. 170 g gemahlene Mandeln, naturbelassen
2. 30 g gehackte Mandeln
3. 160 g Puderzucker
4. 5 Eiweiß
5. 1 Prise Salz

Für die Creme

1. 5 Eigelb
2. 100 ml Schlagsahne
3. 100 g feiner Zucker
4. 150 g Butter, zimmerwarm

Zum Dekorieren

1. Zartbitterschokoladenraspel

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Zwei runde Backformen à 20 cm Durchmesser einfetten und mit Backpapier auslegen.
3. Die Mandeln mit dem Puderzucker vermischen und beiseitestellen.
4. Das Eiweiß mit einer Prise Salz steif schlagen. Die Mandel-Zucker-Mischung vorsichtig unterheben, bis alles gleichmäßig vermischt ist.
5. Den Teig auf die vorbereiteten Formen verteilen und 35–40 Minuten backen, bis die Böden leicht gebräunt sind. Stäbchenprobe machen. Die Böden anschließend auf ein Kuchengitter stürzen und vollständig auskühlen lassen.
6. Für die Creme Eigelb, Sahne und Zucker in einem Topf bei niedriger Hitze unter ständigem Rühren erhitzen. Sobald die Mischung gerade zu köcheln beginnt und die erste Blase erscheint, den Topf sofort vom Herd nehmen. Tipp: Einen Löffel eintauchen und mit dem Finger über die Rückseite des Löffels ziehen. Bleibt die Spur sichtbar, ist die Creme ausreichend eingedickt und hat die richtige

Konsistenz.

7. Die Creme auf Raumtemperatur abkühlen lassen. Anschließend die weiche Butter in Stücken nach und nach einarbeiten, bis eine dicke, glänzende Creme entsteht.
8. Etwa zwei Drittel der Creme auf den ersten Mandelboden streichen. Den zweiten Boden daraufsetzen und die restliche Creme darauf verteilen.
9. Mit Schokoladenraspeln dekorieren.
10. Gekühlt servieren.