

Schwedische Mandeltorte



Der beliebte Klassiker aus Schweden. Übrigens auch für Diabetiker geeignet, wenn man statt Zucker Birkenzucker verwendet.

8-12

Zubereitungszeit: 30 min

Wartezeit:

Backzeit: 20 min

ZUTATEN

Für die Creme

- 150 g Zucker
- 1 TL Vanille-Extrakt (alternativ 1 P. Vanillezucker)
- 250 g Sahne
- 8 Eigelb
- 200 g weiche Butter

Für den Teig

8 Eiweiß
2 Prisen Salz
180 g Zucker
200 g Mandeln, gemahlen

Ausserdem

80 g Mandeln, gehobelt
Puderzucker zum Bestreuen (optional)

ZUBEREITUNG

1. Zuerst die Eier trennen.
2. Für die Creme Zucker, Vanille und Sahne aufkochen. Den Topf vom Herd nehmen. Einige Esslöffel der Sahne abnehmen, mit den Eidottern kräftig verrühren und mit einem Schneebesen unter die kochende Sahne rühren. Die Masse einige Minuten unter ständigem Rühren erhitzen (aber nicht kochen!) , bis sie etwas andickt. Dann auf einen tiefen Teller umfüllen, mit Frischhaltefolie abdecken und abkühlen lassen.
3. Den Backofen auf 180° C Umluft vorheizen.
4. Wer hat, der spannt Backpapiere in die Böden von zwei Springformen Ø 24 cm. Wer nur eine Backform hat, der teilt den Teig auf und backt die Böden nacheinander ab.
5. Das Eiweiß mit dem Salz zu Eischnee steif schlagen, dabei den Zucker einrieseln lassen. Anschließend die gemahlenen Mandeln unterheben. Die Masse auf die beiden Springformen verteilen, glattstreichen und für ca. 20 Minuten backen.
6. Nach der Backzeit die Böden aus den Formen lösen und die Böden abkühlen lassen.
7. In der Zwischenzeit die gehobelten Mandeln in einer fettfreien Pfanne goldbraun anrösten und zur Seite stellen.
8. Bevor die Buttercreme zubereitet wird, überprüft bitte, ob Butter und die Eimasse

die gleiche Temperatur haben. Die Butter mit einem Rührgerät cremig aufschlagen und die Eimasse löffelweise unterrühren.

9. Für die Fertigstellung ca. 1/3 der Buttercreme auf dem einen Tortenboden verteilen. Den zweiten Boden aufsetzen. Die Torte mit der restlichen Creme einstreichen.
10. Die Torte rundherum mit den gerösteten Mandeln bestreuen.
11. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren.