



Mandelkuchen mit Buttercreme & gerösteten Mandeln



Zutaten

Menge

3 Tropfen	Mandelaroma
280 g	Zucker
200 g	gemahlene, ungeschälte Mandeln
150 g	Butter, Zimmertemperatur
100 g	gehobelte Mandeln
1 Prise	Salz
200 ml	Sahne
1 Päckchen	Vanillezucker
6	Eier

Rezeptinfo

Zutaten für 12 Portionen

Zubereitungszeit:

pro Portion: 1810 kJ, 432 kcal, 30 g Kohlenhydrate, 10 g Eiweiß, 31,8 g Fett, 18,5 mg Cholesterin, 2,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:



Zubereitung

Was verbindet dich neben Köttbullar und Zimtschnecken mit Schweden? Klar, eine super leckere schwedische Mandeltorte! Für unsere Mandeltorte backen wir zuerst zwei Mandelböden aus Eiweiß, Salz, Zucker und gemahlene Mandeln. Der erste Boden wird anschließend mit einer leckeren Mandelbuttercreme bestrichen. Der zweite Boden wird oben aufgelegt, sodass die ganze Torte mit der Buttercreme und anschließend mit gerösteten Mandeln bedeckt werden kann. Die Torte sieht nicht nur richtig hübsch aus, sondern schmeckt auch wirklich super gut! Falls du dir auch ein bisschen Schweden-Feeling in deine Küche holen möchtest, solltest du unsere schwedische Mandeltorte auf jeden Fall nachbacken! Das Rezept ist wirklich super easy und ist besonders für Backanfänger super geeignet! Also worauf wartest du noch, los geht's:

Step 1:

Zuerst heizt du den Backofen auf 170 Grad Umluft vor. Dann trennst du die Eier für die Böden und schlägst das Eiweiß mit einer Prise Salz sehr steif. Dabei nach und nach 140 Zucker einrieseln lassen, bis eine feste Masse entstanden ist. Die gemahlene Mandeln hebst du nun vorsichtig mit einem Teigschaber unter und teilst den Teig auf zwei mit Backpapier ausgekleidete Springformen (26 cm Durchmesser) auf. Im heißen Ofen auf zwei Rosten für ca. 20 Minuten backen. Möglicherweise musst du einmal die Position der Formen wechseln, damit beide Teige gleichmäßig gebräunt sind. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.

Step 2:

In der Zwischenzeit verrührst du die Sahne zusammen mit den Eigelben, dem Mandelaroma und 150 g Zucker. Dann das Ganze in einen kleinen Topf geben und erhitzen, bis die Masse eindickt. Dabei musst du ständig rühren und die Masse sollte nicht kochen. Dann sofort in eine Schale geben, mit Frischhaltefolie abdecken und bis auf Zimmertemperatur abkühlen lassen. Jetzt kannst du die Butter cremig aufschlagen und die Sahnemischung Löffel für Löffel unterschlagen, ggf. nochmals kurz kaltstellen. Die Mandeln ohne Fett in einer Pfanne hellbraun rösten.

Step 3:

Nun kannst du einen abgekühlten Boden mit der Buttercreme einstreichen. Dann den zweiten Boden auflegen und alles mit Buttercreme eindecken. Anschließend die Mandeln aufstreuen und die Torte im Kühlschrank fest werden lassen.

