

Mandeltorte nach schwedischer Art (Zuleikata°rta)

Ein Klassiker aus Schweden mit knackigem Mandelbelag.

etwa 12 Stück    gelingt leicht  bis 20 Minuten



Zutaten:

Für die Springform (Ø 26 cm):

Backpapier
Fett

Eiweißmasse:

3 Eiweiß (Größe M)
150 g Zucker
100 g Dr. Oetker gemahlene Mandeln

Belag:

1 TL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke
200 g Schlagsahne
3 Eigelb (Größe M)
75 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-Zucker
50 g Butter
50 g Dr. Oetker gehobelte Mandeln

1 Vorbereiten:

Boden der Springform fetten und mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Eiweißmasse zubereiten:

Eiweiß in einem Rührbecher sehr steif schlagen. Zucker nach und nach unterrühren, bis ein fester Schnee entsteht. Mandeln unterrühren. Die Masse in der Springform glatt streichen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 30 Min.

Boden in der Form auf einem Kuchenrost erkalten lassen.



3 Belag zubereiten:

Gustin in einen Topf geben und nach und nach mit der Sahne verrühren. Eigelbe, Zucker, Vanille-Zucker und Butter dazugeben und mit einem Schneebesen verrühren. Alles unter Rühren zum Kochen bringen und 1 Min. unter Rühren kochen lassen. Die Masse in den Kühlschrank stellen. Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett bräunen und auf einem Teller erkalten lassen.

- 4** Abgekühlte Creme auf dem Boden verteilen, mit Mandeln bestreuen und im Kühlschrank mind. 3 Std, am besten über Nacht, durchziehen lassen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Die Torte kann man gut am Vortag zubereiten.

