

SCHWEDISCHE MANDELTORTE – GLUTENFREI / NACHGEMACHT: ORIGINAL TRIFFT SALLY



Diese Schwedische Mandeltorte gehört zu meinen Lieblingsrezepten: weicher Mandel-Baiserteig trifft aromatische Mandel-Creme. Super leicht. Super lecker. Super einfach.



Zubereitungszeit
30 Minuten



Back-/Kochzeit
20 Minuten



Kühlzeit
30 Minuten

FORMGRÖSSE:

Backform: rund

Durchmesser: 24 cm

Höhe: 10 cm

ZUBEREITUNG BÖDEN

Schlage für die Teigböden das Eiweiß mit dem Salz steif. Lasse den Zucker langsam einrieseln und rühre so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hebe die Mandeln vorsichtig mit einem Teigschaber unter. Fülle den Teig in einen Spritzbeutel mit großer Lochtülle. Bereite 2 Backpapierbögen vor: zeichne auf die Rückseite mit einem Stift einen Kreis mit 24 cm Durchmesser. Drehe das Backpapier um, so dass der Teig nicht mit dem Gemalten in Berührung kommt. Fülle die beiden Kreise jeweils mit dem Teig. Streiche den Teig mit einer Palette glatt und backe beide Böden gleichzeitig im Ofen bei 175 °C Umluft für ca. 20-25 Min. Die Böden sollten hell bleiben, nach 20 Min. sollte unbedingt eine Stäbchenprobe gemacht werden, damit die Böden nicht hart und zu trocken werden. Nehme die Böden aus dem Ofen und lasse sie abkühlen.

2 TEIGBÖDEN:

- 5** Eiweiße
- 1 Pr.** Salz
- 120 g** Zucker
- 200 g** Mandeln (gemahlen)

CREME:

- 200 g** Sahne
- 100 g** Zucker
- 2 EL** Mandelsirup
- 5** Eigelbe
- 150 g** Butter (weich)

ZUBEREITUNG CREME

Bereite inzwischen auch die Creme vor. Verrühre dafür die Sahne mit dem Zucker und dem Mandelsirup in einem Topf. Stelle den Herd auf mittlere Stufe und rühre so lange, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Füge die Eigelbe hinzu und rühre gründlich. Erhitze es nun so lange, bis die Creme eindickt. Das kann 5-10 Min. dauern. Die Creme darf kurz aufkochen, nehme sie dann vom Herd herunter, fülle sie um und decke sie mit einer Folie direkt auf der Creme ab und lasse sie auf Zimmertemperatur abkühlen. Rühre die zimmerwarme Butter cremig. Rühre die Creme esslöffelweise unter.

DEKORATION:

- 100 g** Mandeln (gehobelt)

TORTE FERTIGSTELLEN

Lege die beiden Teigböden übereinander und stelle einen Backrahmen etwas kleiner ein und schneide die beiden Böden mithilfe des Backrahmens rund. Somit schneidet man die harten Ränder weg und die Torte wird gleichmäßig rund. Setze den ersten Teig auf eine Tortenplatte und bestreiche ihn mit der Hälfte der Creme. Setze den zweiten Boden auf und bestreiche ihn komplett mit der Creme. Kühle die Torte für mindestens 30 Min.

Röste inzwischen die Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett und lasse sie abkühlen.

Umhülle die Torte komplett mit den Mandelblättchen. Die Torte kann sofort verzehrt werden und bleibt im Kühlschrank abgedeckt für etwa 3 Tage frisch.

Viel Spaß beim Nachbacken, eure Sally!