

# Schwedische Mandeltorte

Zutaten:

5 Eiweiß

180 g Zucker

150 g gemahlene Mandeln

Buttercreme

175 g weiche Butter

5 Eigelb

150 g Zucker

150 g Sahne

1 Prise Salz

1-2 TL Vanillezucker

80 g Mandelblättchen



© Tine Guth Linse

1. Den Backofen auf 175 °C (Umluft) bzw. 200 °C (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Auf zwei Bögen Backpapier je einen Kreis mit etwa 30 cm Durchmesser aufzeichnen. Die Bögen wenden und auf zwei Backbleche legen.

2. Das Eiweiß in einer sauberen, fettfreien Schüssel steif schlagen. Dabei nach und nach den Zucker einrieseln lassen, bis die Masse fest ist und glänzt. Die Mandeln unterheben. Die Masse auf den Backpapierbögen kreisrund verstreichen und im vorgeheizten Ofen etwa 20 Minuten backen, bis der Teig eine schöne Farbe hat. Im Umluftofen können beide Böden gleichzeitig gebacken werden, ansonsten nacheinander.

3. Für die Buttercreme die Butter würfeln und auf einen Teller geben. Eigelb, Zucker und Sahne in einem Topf mit dickem Boden verrühren. Bei mittlerer bis starker Hitze auf den Herd setzen und rühren, bis die Masse etwas eindickt. Den Topf vom Herd nehmen und unter ständigem Rühren nach und nach die Butterwürfel zugeben. Salz und Vanillezucker unterrühren. Die Creme erkalten lassen.

4. Die Baiserböden vom Backpapier abziehen und mit der Hälfte der Creme zusammensetzen. Die restliche Buttercreme auf der Torte verstreichen. Die Mandelblättchen in einer Antihaf-Pfanne ohne Fett leicht anrösten und die Torte damit bestreuen. Bis zum Servieren an einem kühlen Ort ruhen lassen. Nach Belieben mit Schlagsahne servieren.



Mehr Rezepte in:

"Fika-Kaffeepause auf Schwedisch" von Milo Kalén