Gebrannte Mandeln-Torte

Das Rezept von der gebrannte Mandeln-Torte duftet und schmeckt wie frisch vom Weihnachtsmarkt. Einfach perfekt für die Advent und Weihnachtszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min

Zutaten

1 Stk.	Backform (Springform 26 cm)

Für den Teig

125 g	Butter (weiche)
125 g	Zucker
3 Stk.	Eier
1 EL	Backkakao
75 g	Mehl
0.5 Packungen	Backpulver

Für die Creme

200 ml	Schlagobers
1 Packung	Paradies Creme (Vanille)
1 EL	Zucker
1 TL	Vanillezucker
200 g	Sauerrahm

Für die gebrannten Mandeln

80 g	Butter
100 g	Zucker
200 g	Mandeln

Zubereitung

1. Für die **gebrannte Mandeln-Torte** den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen und den Ofen auf ca.170°C Ober/Unterhitze vorheizen.

2. Dann die Butter, mit dem Zucker, mit einem Mixer, cremig aufschlagen.

3. Nun die Eier einzeln, und nach und nach unterrühren.

4. Jetzt das Mehl, den Kakao und das Backpulver gesiebt hinzufügen.

5. Danach alles nur so lange verrühren, bis sich die Zutaten miteinander verbunden haben.

6. Den Teig anschließend in die Form geben und ca. 20-25 Minuten backen. Der Kuchen sollte hinterher bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.

7. In der Zwischenzeit die gebrannten Mandeln zubereiten. Dazu die Mandeln am besten in eine Tüte geben und mit einem schweren Gegenstand grob zerstoßen.

8. Nun die Butter in einer beschichteten Pfanne zum Schmelzen bringen.

9. Dann den Zucker hinzufügen und aufkochen lassen.

10. Die Masse nun so lange köcheln lassen, bis sie anfängt zu karamellisieren.

11. Anschließend die Mandeln hinzufügen und so lange rühren, bis die Mandeln komplett mit

Karamell ummantelt sind.

12. Jetzt eventuell überschüssiges Fett abtropfen lassen und die noch sehr heißen Mandeln zum Auskühlen (ausgebreitet) auf ein Blech geben.

13. Für die Creme nun das Schlagobers, mit dem Zucker und dem Vanillezucker in eine Schüssel geben, mit einem Mixer aufschlagen und dabei die Paradies-Creme einrieseln lassen.

14. Sowie die Creme eine streichfähige Konsistenz hat, den Sauerrahm unterrühren.

15. Danach den Kuchenboden auf eine Tortenplatte oder ähnliches setzen.

16. Dann den Boden gleichmäßig mit der Creme bestreichen.

17. Letztendlich die gebrannten Mandeln (am besten mit den Fingern) in einzelne Stücke zerteilen/brechen und anschließend auf der Torte verteilen. Die Torte sollte bis zum Verzehr kühl gelagert werden.

Tipp

Wer sich für die gebrannte Mandeln-Torte einen Arbeitsschritt ersparen möchte, kann auch anstatt ganzen Mandeln, Mandelstifte verwenden.