

Schwedische Mandeltorte

Freunde von süßen Torten und/oder Buttercreme werden das Rezept von der schwedischen Mandeltorte lieben.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 40 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 1,2 h



Zutaten

1 Stk. Klarsichtfolie (zum Abdecken der Creme)
--

Für die Creme

150 ml Schlagobers

100 g Zucker

6 Stk. Eigelbe

100 g Butter (Zimmertemperatur)

Für den Teig

6 Stk. Eiweiß

1 Prise Salz

100 g Staubzucker

225 g gemahlene Mandeln (mit Haut)

Für die Dekoration

60 g Mandelblättchen (geröstet)

Zubereitung

1. Für die schwedische **Mandeltorte** zuerst die Creme zubereiten. Dazu das Schlagobers, mit dem Zucker in einen Topf geben.

2. Den Topf nun auf den Herd stellen und die Masse kurz aufkochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat.
3. Dann den Topf von der heißen Herdplatte nehmen und die Eigelbe nach und nach in die heiße (nicht kochende) Masse einrühren.
4. Anschließend den Topf wieder auf den Herd stellen und ca. 5 Minuten lang erhitzen (nicht kochen), bis die Masse zu einer Creme angedickt ist.
5. Danach die Oberfläche der Creme mit einem Stück Klarsichtfolie abdecken (damit keine Haut entsteht) und hinterher (bei Zimmertemperatur) komplett auskühlen lassen.
6. Als nächstes die Eiweiße, mit dem Salz steif schlagen. Parallel schon mal den Backofen auf ca. 150°C Umluft vorheizen und den Boden einer 26cm Springform mit Backpapier auslegen.
7. Dann den Staubzucker unter Rühren, nach und nach (gesiebt) einrieseln lassen und so langeiterrühren, bis eine stabile, glänzende Masse (Baiser) entstanden ist.
8. Jetzt die gemahlenen Mandeln gleichmäßig und vorsichtig unterheben.
9. Die Masse danach in die Form geben, glatt streichen und im Ofen ca. 25 Minuten backen (Stäbchenprobe machen). Der Boden sollte bis zur Weiterverarbeitung komplett auskühlen.
10. Derweil die Mandelblättchen anrösten. Dazu die Mandeln (ohne Zugabe von Fett) in eine beschichtete Pfanne geben und unter ständiger Beobachtung so lange wenden, bis man die gewünschte Bräune erreicht hat.

11. Die Mandelblättchen anschließend auf einem Teller oder in einer Schüssel etc. komplett auskühlen lassen.
12. Für die Creme nun die weiche Butter mit dem Handrührgerät einige Minuten kräftig aufschlagen.
13. Dann die Eigelbcreme löffelweise und nach und nach zur Butter geben und cremig rühren.
14. Jetzt die fertige Creme auf den Mandel-Boden streichen.
15. Letztendlich die Torte mit den Mandelblättchen bestreuen und bis zum Servieren kühlstellen. Am besten schmeckt die Torte, wenn man sie einige Zeit vor dem Servieren aus der Kühlung nimmt.

Tipp

Die Mandeltorte vor dem Servieren noch zusätzlich mit Staubzucker bestäuben.