

Rezept

Amerikatorte

Ein Rezept von Amerikatorte, am 26.04.2024

Zutaten

4 Eier	125 g weiche Butter
125 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
150 g Mehl	2 TL Backpulver
3 EL Milch	200 g Zucker
100 g gehobelte Mandeln	1 EL Butter
100 g Zucker	3 geh. EL Speisestärke
Saft von 1 Zitrone	Saft von 1 Orange
200 g Sahne	Backpapier für die Form

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 415 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße kühl stellen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Erst die Eigelbe, dann Mehl mit Backpulver sowie die Milch unterrühren. Die Hälfte des Teigs in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 15 Min. backen.
2. Inzwischen die Eiweiße steif schlagen, Zucker nach und nach einrieseln lassen. Die Form aus dem Ofen nehmen. Die Hälfte Eischnee auf dem Boden verteilen, mit der Hälfte der Mandeln bestreuen. In 15 Min. fertig backen. Den Boden noch warm in 12 Tortenstücke schneiden. Den zweiten Boden ebenso backen. Im Ganzen lassen. Böden auskühlen lassen.
3. Für die Füllung 125 ml Wasser mit Butter und Zucker zum Kochen bringen. Speisestärke mit Zitronen- und Orangensaft glatt rühren, in den Topf geben und kurz aufkochen. 1 Std. kalt stellen.
4. Die Sahne steif schlagen, unter die Orangencreme heben. Den Tortenboden mit der Creme bestreichen. Die einzelnen Tortenstücke leicht schräg auf der Creme platzieren.