

Rezept

Gefüllte Mandeltorte

Ein Rezept von Gefüllte Mandeltorte, am 23.04.2024

Zutaten

200 g weiche Butter	150 g Zucker
6 Eier	375 g Mehl
1 Päckchen Backpulver	250 g Schmand
200 g Butter	200 g Zucker
4 EL Sahne	250 g gehobelte Mandeln
1 Päckchen Mandel-Puddingpulver (zum Kochen für 500 ml Milch)	250 ml Milch
60 g Krokant	2 EL Zucker
2 Päckchen Sahnesteif	300 g Sahne
60 g weiße Kuvertüre	2 Päckchen Vanillezucker
Backpapier für die Form	2 EL Puderzucker

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. 885 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Butter und Zucker cremig rühren. Die Eier unterrühren. Mehl und Backpulver mischen und unterrühren. Den Schmand ebenfalls unterrühren. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 35 Min. backen.
2. Inzwischen in einem Topf die Butter schmelzen. Zucker und Sahne hinzufügen und aufkochen lassen. Vom Herd nehmen. Die Mandeln in einer beschichteten Pfanne ohne Fett hellbraun rösten. In die Butter-Zucker-Masse rühren.
3. Die Form aus dem Ofen nehmen, die Mandelcreme auf dem Teig verteilen. In 15 Min. fertig backen. Die Torte leicht abgekühlt aus der Form lösen, das Backpapier abziehen. Die Torte auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
4. Aus Puddingpulver, Milch und Zucker nach Packungsangaben einen Pudding kochen. Den Krokant unterziehen und den Pudding auskühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Unter den Pudding heben.
5. Den Tortenboden einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit einem Tortenring umschließen. Die Puddingsahne darauf verteilen, den oberen Boden auflegen.

6. Die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen lassen. In einen Gefrierbeutel füllen, eine kleine Spitze davon abschneiden und die Kuvertüre in Zickzackmustern auf die Torte spritzen. Die Torte 1 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren den Tortenring entfernen und die Oberfläche leicht mit Puderzucker bestäuben.