

Rezept

Florentiner Torte

Ein Rezept von Florentiner Torte, am 25.04.2024

Zutaten

2 Eier	125 g Zucker
100 ml Öl	100 ml Sahne
150 g Mehl	½ Päckchen Backpulver
125 g Sahne	25 g Butter
100 g Zucker	100 g Mandelblättchen
30 g gehackte Belegkirschen	30 g Mehl
400 g Sahne	2 Päckchen Sahnesteif

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 325 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, die Form fetten. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Sahne zugeben und das Mehl mit Backpulver rasch unterrühren. Den Teig in die Form füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 20-25 Min. backen. Boden abkühlen lassen und aus der Form nehmen.
2. Für den Krokant Sahne, Butter und Zucker aufkochen und abkühlen lassen. Springformboden mit Backpapier auslegen. Mandelblättchen mit den Kirschen und Mehl mischen, unter die Sahne rühren und in die Form füllen. Glatt streichen und im Ofen (unten, Umluft 180°) in 15-20 Min. goldbraun backen. Sofort den Rand der Form entfernen und die Florentinermasse auf die Arbeitsplatte ziehen und in Dreiecke schneiden. Abkühlen lassen.
3. Sahne mit Sahnesteif steif schlagen und gleichmäßig auf den Kuchen streichen. Krokantecken dicht darauf setzen, evtl. schräg stellen.