

Rezept

Gebrannte Mandeltorte

Ein Rezept von Gebrannte Mandeltorte, am 18.04.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
200 ml Öl	200 ml Orangensaft
200 g gemahlene Mandeln	300 g Mehl
½ TL Zimtpulver	1 Päckchen Backpulver
Fett und Semmelbrösel für die Form	400 g gebrannte Mandeln (Fertigprodukt)
600 g Sahne	400 ml Milch
1 EL Zucker	1 Päckchen Karamellpuddingpulver
2 Päckchen Sahnesteif	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (16 Stücke) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 630 kcal

Zubereitung

1. Ofen auf 200° vorheizen, Form fetten, mit Bröseln bestreuen. Eier mit Zucker dick-cremig schlagen. Öl und Saft zugeben. Mandeln, Mehl, Zimt- und Backpulver unterrühren. Teig in die Form füllen. Im Ofen (unten, Umluft 180°) 45-50 Min. backen. Abkühlen lassen. Boden zweimal quer teilen. Tortenring um den unteren Boden stellen.
2. 250 g gebrannte Mandeln grob hacken. 200 g Sahne steif schlagen. Aus Milch, Zucker und Puddingpulver einen Pudding kochen, abkühlen lassen. Sahne, die Hälfte der gehackten Mandeln unterheben, unteren Boden damit bestreichen. Fest werden lassen. Mittleren Boden auflegen.
3. Übrige Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Die Hälfte der Sahne mit übrigen Mandeln mischen, auf den Boden streichen. Boden auflegen, mit übriger Sahne bestreichen. Mit ganzen Mandeln verzieren.