

Rezept

# Innsbrucker Torte

Ein Rezept von Innsbrucker Torte, am 25.03.2023

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>175 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>100 g</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>100 g</b> Speisestärke
<b>200 g</b> gemischte kandierte Früchte	<b>2</b> Eigelbe
<b>125 g</b> Butter	<b>120 g</b> Zucker
1/2 Fläschchen Rumaroma	<b>375 g</b> Sahne
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>120 g</b> gemahlene Mandeln
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 485 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Eigelbe, Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver und Speisestärke mischen, unterziehen. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 30 Min. backen. Gut auskühlen lassen.
2. Die kandierten Früchte klein würfeln. Eigelbe, Butter, Zucker und Rumaroma cremig rühren. Die Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mit den Mandeln und 120 g der Früchte unter die Eimasse heben.
3. Den Biskuit zweimal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, mit einem Drittel der Füllung bestreichen, den dritten Boden auflegen.
4. Die Torte rundum mit der restlichen Creme bestreichen. Mit den restlichen Früchten garnieren. 2 Std. kühl stellen.