

Rezept

Mandelcremetorte

Ein Rezept von Mandelcremetorte, am 12.09.2024

Zutaten

4 Eier	250 g Zucker
je 200 ml Öl und Orangensaft	250 g gem. Mandeln
300 g Mehl	1 Pck. Backpulver
1 Pck. Sahnepuddingpulver	500 ml Milch
5 EL Johannisbeergelee	250 g weiche Butter
100 g Puderzucker	200 g Mandelblättchen

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min

Zubereitung

1. Für den Boden den Ofen auf 200° vorheizen. Die Form vorbereiten. Alle Zutaten abmessen, griffbereit stellen. Die Eier mit dem Zucker in 2-3 Min. in einer Rührschüssel dick-cremig schlagen.
2. Öl (als Öl eignen sich alle geschmacksneutralen Sorten, wegen der hohen Backtemperatur jedoch keine kaltgepressten Öle verwenden) und Saft unter Rühren zugeben. Mehl mit 100g gemahlene Mandeln und Backpulver mischen, rasch unterrühren. Den Teig in die Backform füllen und im Ofen (unten, Umluft 180°) 40-45 Min. backen. Abkühlen lassen.
3. Pudding mit Milch kochen, abkühlen lassen. Kuchen einmal quer teilen, Boden mit Gelee bestreichen. Butter mit Puderzucker schlagen, Pudding löffelweise unterrühren. 2/3 der Creme mit 150g Mandeln mischen, auf den Boden streichen.
4. Deckel auflegen, rundherum mit restlicher Creme bestreichen. Mit den Mandelblättchen bestreuen.