

## Rezept

# Mandelsplitter-Torte

Ein Rezept von Mandelsplitter-Torte, am 26.04.2024

## Zutaten

<b>4</b> Eier	<b>125 g</b> Zucker
<b>75 g</b> Mehl	<b>50 g</b> Speisestärke
<b>100 g</b> Mandelsplitter	<b>400 g</b> Sahne
<b>2 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker
<b>4 EL</b> Kakaotränkepulver (z. B. Kaba)	<b>2 EL</b> Mandelsplitter
<b>3 EL</b> Schokostreusel	Backpapier für die Form

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 290 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Die Eigelbe mit Zucker schaumig rühren. Mehl mit Speisestärke mischen und unterrühren. Den Eischnee unterheben. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 175° (Mitte, Umluft 160°) 15-20 Min. backen. Leicht abgekühlt aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Den Biskuit auf einem Kuchengitter gut auskühlen lassen.
2. Die Mandelsplitter in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten, abkühlen lassen. Die Sahne mit Sahnesteif, Vanillezucker und Kakao steif schlagen. Die Mandelsplitter unterheben.
3. Den Biskuit einmal quer durchschneiden. Den unteren Boden mit der Hälfte der Schokosahne bestreichen. Den zweiten Boden auflegen, die Torte rundum mit der restlichen Sahne bestreichen. Mit Mandelsplittern und Schokostreuseln bestreuen. Die Torte 2 Std. kalt stellen.