

## Rezept

# Saure-Sahne-Torte

Ein Rezept von Saure-Sahne-Torte, am 07.11.2024

## Zutaten

<b>500 g</b> Mehl	<b>250 g</b> Zucker
<b>1 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>250 g</b> kalte Butter in Flöckchen
<b>2</b> Eier	<b>1 Prise</b> Salz
<b>1 Päckchen</b> Citro-Back	<b>1</b> gestr. TL Backpulver
<b>1</b> Eiweiß	<b>1 EL</b> Zucker
<b>45 g</b> gemahlene Mandeln	<b>4 Blatt</b> weiße Gelatine
<b>400 g</b> saure Sahne	<b>100 g</b> Zucker
<b>2 Päckchen</b> Vanillezucker	<b>1 Päckchen</b> Citro-Back
<b>2 EL</b> Zitronensaft	<b>200 g</b> Sahne
<b>1 Päckchen</b> Sahnesteif	<b>2 EL</b> Puderzucker
Backpapier für die Form	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 656 kcal

## Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Alle Zutaten für den Teig zu einem glatten Mürbeteig verkneten. In 4 Portionen teilen, in Frischhaltefolie wickeln und 20 Min. kühl stellen.
2. 1 Portion Teig ausrollen, in die Form legen. Für das Baiser das Eiweiß steif schlagen, Zucker einrieseln lassen. Die Mandeln unterheben. Baiser auf dem Mürbeteig verteilen. Im Ofen bei 180° (Mitte, Umluft 160°) 10 Min. backen. Die restlichen 3 Portionen ebenso, allerdings ohne Baiserschicht, backen. Alle Böden gut auskühlen lassen.
3. Die Gelatine einweichen. Saure Sahne, Zucker, Vanillezucker, Citro-Back und Zitronensaft verrühren. Die Gelatine nach Packungsangaben auflösen, zunächst nur mit 2 EL Sahnecreme verrühren, dann in die restliche Creme rühren. 10 Min. kühl stellen. Die Sahne steif schlagen, unter die gelierende Creme ziehen.
4. Die 3 Böden ohne Baiser hauchdünn mit Sahnesteif bestreuen. Abwechselnd mit jeweils einem Drittel der Sahne übereinander schichten. Den Mandelbaiser-Boden auf die obere Sahneschicht legen. Die Torte 2 Std. kalt stellen. Vor dem Servieren leicht mit Puderzucker bestäuben.