

Rezept

Schicht-Torte

Ein Rezept von Schicht-Torte, am 04.12.2024

Zutaten

4 Eier (Größe M), Salz	400-450 g glutenfreies Mehl, hell
1/2 Päckchen Backpulver	250 g kalte Butter
280 g Zucker	2 Päckchen Vanillezucker
40 g Hagelzucker	80 g Mandelblättchen
200 ml Sahne, 300 g Schmant	4 kleine Dosen Mandarinen (je ca. 200 g Abtropfgewicht)
2 EL Puderzucker	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 1 SPRINGFORM VON 26 CM Ø (12 STÜCK) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 635 kcal

Zubereitung

1. Backofen auf 190° (Umluft 175°) vorheizen. Eier trennen. Eiweiße mit 1 Prise Salz zu steifem Schnee schlagen, kalt stellen.
2. Eigelbe, Mehl, Backpulver, Butter, 200 g Zucker und Vanillezucker zu einem Mürbeteig verkneten.
3. Die Form mit Backpapier auslegen. Ein Viertel des Teiges in die Form geben, gleichmäßig am Boden andrücken und ein Viertel des Eischnees darauf verstreichen. 10 g Hagelzucker und 20 g Mandelblättchen darüberstreuen. Den Boden im vorgeheizten Backofen (Mitte) 10-15 Min. backen, auskühlen lassen. Auf die gleiche Art und Weise drei weitere Baiserböden backen.
4. Die Sahne steif schlagen, Schmant mit restlichem Zucker verrühren, die Sahne und die Mandarinen unterheben.
5. Einen Boden auf eine Platte setzen, Springformrand darum herumstellen. Ein Drittel der Mandarinen-Creme darauf verteilen. Böden und Creme so weiter einschichten, mit dem vierten Boden abschließen. Die Torte mindestens 1 Tag im Kühlschrank durchziehen lassen. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.