

Rezept

Schönbrunner Torte

Ein Rezept von Schönbrunner Torte, am 04.12.2024

Zutaten

6 Eier	70 g weiche Butter
140 g Zucker	1 Päckchen Vanillezucker
175 g gemahlene Mandeln	100 g geraspelte Schokolade
1 EL Rum (wer mag)	250 g Sahne
1 Päckchen Sahnesteif	1 Päckchen Vanillezucker
220 g Pfirsichkonfitüre mit Fruchtstückchen	100 g Schokostreusel
Backpapier für die Form	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 1 Springform von 26 cm Ø (12 Stück) | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 425 kcal

Zubereitung

1. Den Backofen vorheizen. Die Backform mit Backpapier belegen. Die Eier trennen, die Eiweiße steif schlagen. Butter, Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Die Eigelbe unterrühren. Mandeln, Schokolade und Rum – wer mag – unterrühren. Den Eischnee unterheben.
2. Den Teig in die Form füllen. Im Ofen bei 160° (Mitte, Umluft 140°) 20-30 Min. backen. Den Boden gut auskühlen lassen. Einmal quer durchschneiden.
3. Die Sahne mit Sahnesteif und Vanillezucker steif schlagen. Den unteren Boden dick mit der Konfitüre bestreichen. Den zweiten Boden auflegen. Die Sahne in einen Spritzbeutel füllen und die Torte damit spiralförmig verzieren. Den Tortenrand mit Schokostreuseln bestreuen.