Rezept

Schönbrunner Torte

Ein Rezept von Schönbrunner Torte, am 12.10.2024

Zutaten

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

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.